

## Glühwein selber machen – so geht der Klassiker

VORBEREITEN

5  
Min.

RUHEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Tassen

#### Für den Glühwein

1 l trockener Rotwein  
2 Bio-Orange  
2 Zimtstangen  
6 Nelken  
2 Sternanis  
3 Kardamomkapseln  
60 g brauner Zucker

#### Besonderes Zubehör

Kochtopf  
Große Tassen

Keine Adventszeit ohne Weihnachtsmarkt und **kein Weihnachtsmarkt ohne Glühwein**. Denn dort trinken wir ihn am liebsten. Das bedeutet aber meistens auch: draußen in der Kälte stehen. Da ist es doch zuhause viel gemütlicher. Und das Schöne, Glühwein ist **ganz flott zubereitet** und sorgt im Warmen für doppelt Glü(h)cksgefühle!

- 1 -

Orangenzesten abreiben und Orange in Scheiben

schneiden.

- 2 -

Kardamomkapseln zerdrücken. Zesten und Orangenscheiben mit Rotwein, Zucker und Gewürzen erhitzen, aber nicht kochen (max. 78 °C). Abgedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen.

- 3 -

Durch ein Sieb abgießen und servieren.