

Weißer Vanille-Glühwein

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 l Weißwein
250 ml Orangensaft
3 Nelken
1 Apfel
2 Sternanis
1 Teelöffel Zimt
1 Esslöffel Lebkuchengewürz
1 Vanilleschote
4 Esslöffel weißer Kandis

Für die Deko

4 Vanilleschoten
4 Sternanis

Besonderes Zubehör

Teebeutel oder Teesieb

noch: heiß genießen!

- 1 -

Weißwein mit Orangensaft erhitzen.

- 2 -

Gewürze in einen Teefilter geben. Apfel entkernen und in Scheiben schneiden.

- 3 -

Gewürze und Apfelstücke zur heißen Weißweinsmischung dazugeben.

- 4 -

Mark aus der Vanilleschote kratzen und hinzufügen. Weißen Kandis unterrühren. Ca. 30 Minuten ziehen lassen.

- 5 -

Glühwein durch ein Sieb abgießen, in Gläser füllen und mit Vanilleschoten und Sternanis dekorieren. Heiß servieren.

Schnee oder Regen? Das Wetter kannst du auch im Winter nicht beeinflussen. Aber dafür kannst du deinen Glühwein so zaubern, wie du ihn am liebsten trinkst - klassisch, alkoholfrei oder in Weiß? Trockener Weißwein und Orangensaft ergänzen sich im Glas perfekt und bekommen dank der Vanille noch ein ganz besonders wohliges Aroma. Dann heißt es an frostigen Tagen nur