



Rezept online aufrufen

Glühwein

Den Rotwein, die Gewürze, die Orangenscheiben und den frisch ausgepressten Orangensaft in einen Topf geben und bei niedriger Stufe erhitzen, jedoch nicht kochen lassen! Dann den Rum und den Zucker hinzugeben und nochmals kurz erhitzen.

Gewürze und Orangenscheiben abseihen und den Glühwein sofort heiß servieren!

Arbeitszeit	ca. 10 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 5 Minuten
Gesamtzeit	ca. 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach
Kcal p. P.	ca. 1837



Zutaten für 1 Portionen:

1 Liter	Rotwein, trockener
50 ml	Rum
2	Bio-Orange(n), saftige, in Scheiben geschnitten
2	Orange(n), saftige, ausgepresst
7	Nelke(n)
2	Zimtstange(n)
1	Sternanis
50 g	Kandiszucker, brauner, kann auch mehr sein

Rezept von: Mariana-P