**WEISSER GLÜHWEIN**

Zutaten: *für 2 bzw. 3 Personen*  
22,5/45g Feinkristallzucker zum Karamellisieren  
75/150 ml Wasser

75/150 ml Orangensaft (mit Saft der eigenen Orange)

6/9 Gewürznelken, 2/3 Zimtstange, 1 Vanillestange  
Schalenstücke 1 Orange (ja, bio!)

375/750ml trockenen Weißwein

Zubereitung:  
1.) Zucker in Pfanne zusammen mit dem Wasser langsam karamellisieren

2.) Orangensaft, Gewürze, Schale der Orange dazugeben und ca.5’ köcheln lassen

3.) Weißwein hinzufügen und nur mehr zugedeckt ca. 5‘ ziehen lassen (nicht mehr aufkochen!)

4.) Absieben und genießen \*prost\* =)

