



GLÜHWEIN

für 4 Personen
zubereiten: ca. 20 Minuten

5 dl Rotwein
5 dl Traubensaft
2 Stück Zimtstangen
2 Stück Sternanis
1 Orange Saft, Schale
1 Orange, für Deko
1 – 2 EL Honig

- 1 Ein ca. 10 cm langes Stück Schale von der einen Orangen abschälen und dann den Saft abpressen. Eine Orange für die Deko beiseite Stellen.
- 2 Wein, Orangensaft & -Schale, Traubensaft und Gewürze zusammen in einem Topf vors Kochen bringen.
- 3 Zugedeckt auf kleinstem Feuer 10 Minuten ziehen lassen.
- 4 Mit Honig nach eigenem Geschmack süssen.
- 5 Die zweite Orange in Scheiben schneiden und in jede Tasse eine Scheibe geben.
- 6 Mit dem Glühwein aufgiessen und heiss geniessen.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

