



## MEIN GENUSS




### Glühwein selber machen




#### It's a match!

Match made in Heaven - Mit unserem Glühweingewürz zauberst du einen aroma-tischen Glühwein zu!

 Vorbereitung  
**15 min**

 Niveau  
**Mittel**

 Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Eine Orange waschen und anschließend in Scheiben schneiden. Den Saft der anderen Orange auspressen und beiseitestellen.
- 2 Den Rotwein mit allen Gewürzen, den Orangenscheiben und dem Orangensaft in einen Topf geben und auf niedriger Stufe erhitzen. Der Wein darf nicht kochen, da ansonsten der Alkohol verdampft.
- 3 Anschließend den Kandiszucker und den Honig untermischen und nochmals kurz erhitzen. Auch hier darauf achten, dass der Wein nicht aufkocht.
- 4 Den heißen Glühwein durch ein Sieb geben, um die Gewürze und nach belieben die Orangenscheiben abzufangen. Anschließend mit Cranberries und Orangenscheiben dekorieren und heiß servieren.

### Zutaten

2 Flaschen Rotwein trocken  
4 Sternanis  
4-6 TL Glühweingewürz  
2 Orangen  
2 EL Kandiszucker  
2 TL Honig

#### Dekoration:

Cranberries  
Orangenscheiben

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 20.01.2026.