



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 13.12.2026.