



MEIN GENUSS

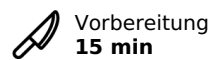


Weißer Glühwein



It's a match!

It's a match! Mit dem Glühweingewürz holst du dir den Weihnachtsmarkt direkt zu dir nach Hause!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Orange und Zitrone heiß abwaschen und halbieren. Orange in dicke Scheiben schneiden und den Saft der Zitrone auspressen. Äpfel ebenfalls waschen, in Scheiben schneiden und anschließend die Mitte mit einem beliebigen Ausstecher ausschneiden.
- 2 Zitronen-, Apfelsaft, Orangenscheiben, die Hälfte der Apfelscheiben, Sternanis, die Vanilleschote und das **Glühweingewürz** mit dem trockenen Weißwein in einen Topf geben. Die Wein-Mischung *auf niedriger Stufe* erhitzen. Der Wein darf nicht *78 Grad oder heißer* werden.
- 3 Den **Honig** zum Süßen in den Wein geben. Je nach Geschmack kann zusätzlich noch brauner Zucker hinzugefügt werden. Nochmals kurz erhitzen und darauf achten, dass der Wein *nicht aufkocht*.
- 4 Den Glühwein durch ein Sieb geben, um die Gewürze und Fruchtscheiben abzufangen. Anschließend in Glühwein- oder Punschassen servieren und jeweils eine Apfelscheibe zur Dekoration in die Tasse geben.

Zutaten

2 Flaschen Weißwein, trocken
1 Zitrone
1 Orange
500 ml Apfelsaft
2 Sternanis
1 Vanilleschote
2 TL Glühweingewürz
2 TL Honig
2 Äpfel zum Ausstechen

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 17.12.2026.