

Glühwein

ca. 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

- ¼ l Rotwein
- 1 Dr. Oetker Bio Bourbon Vanilleschote
- ½ Zimtstange
- 4 Gewürznelken
- 2 Sternanis
- 2 Kardamomkapseln
- ca. 60 g brauner Zucker
- ½ Orange

Wie mache ich Glühwein selber?:

1 Glühwein zubereiten:

Rotwein in einen Topf geben. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen und mit der Schote dazugeben. Die Gewürze und den Zucker dazugeben. Orange heiß waschen, in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls dazugeben.

- 2 Den Glühwein erhitzen, aber nicht kochen. Den Glühwein mit den Gewürzen ca. 10 Min. ziehen lassen. Die Gewürze und Orangenscheiben entfernen. Den Glühwein mit Zucker abschmecken und heiß servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Nach Belieben die Orangenscheiben vierteln und in dem Glühwein servieren.
- Die Gewürze am besten in einen Papierteefilter geben und gut verschließen, so lassen sie sich dann leichter entfernen.