

# Aromatischer Glühwein

Getränke » Punsch

## Zutaten (6 Gläser)

- » 80g Rosinen
- » 40ml Weinbrand
- » 2 Flaschen Rotwein
- » 100g brauner Kandis
- » 10 Nelken
- » 4 Sternanis
- » 2 Zimt-Stange(n)
- » 1 unbehandelte Zitrone(n)
- » 1 säuerl. Apfel/Äpfel

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

31-60min

## Zubereitung

1. Rosinen unter heißem Wasser abbrausen, gut abtropfen lassen. Die Früchte ca. 15min im Weinbrand marinieren.
2. Wein, Kandis und Gewürze in einem Topf mischen und bei schwacher Hitze erwärmen, aber nicht kochen lassen.
3. Zitrone unter heißem Wasser abbrausen und trockenreiben, in feine Spalten oder Scheiben schneiden. Apfel ebenfalls gründlich abbrausen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch in feine Spalten teilen. Beides zum Rotwein in den Topf geben, nochmals erhitzen und ca. 5min ziehen lassen.

Nährwerte: 180kcal/E0g/F0g/KH15g pro Glas

angelegt am: 09.09.2002

Rezept-Nr: 122

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke