

Genießen

Natalie Lump

Mittwoch, 6.12.2023

Rosé-Glühwein

Für 4 Gläser

Zutaten:

15 Gewürznelken
0,75 l Roséwein
1 TL Zitronensaft
2 Zimtstangen
3 Stück Sternanis
1 Apfel
8 EL Himbeersirup (aus der Flasche)
6 EL Vanillesirup (aus der Flasche)

Außerdem:

evtl. Einmal-Papier-Teesäckchen

Zubereitung:

1. Gewürznelken nach Belieben in ein Papier-Teesäckchen geben, so dass man sie später leichter entfernen kann.
2. Wein, Zitronensaft, Zimt, Gewürzsäckchen und Sternanis in einen Topf geben.
3. Apfel gründlich waschen, trockenreiben halbieren und entkernen. Apfelhälften in feine Spalten schneiden und in den Topf geben.
4. Alles auf etwa 70 Grad erwärmen, nicht aufkochen! Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen, dabei nicht kochen lassen.
5. Das Gewürzsäckchen und Zimt aus der Mischung entfernen. Glühwein mit den beiden Sirupsorten aromatisieren.
6. Glühwein, Sternanis und Apfelspalten in vorgewärmte Gläser verteilen, sofort servieren.