

Studis Glühwein

 happy-mahlzeit.com/2019/11/28/studis-gluehwein/

Zutaten:

- 1 Flasche Rotwein
- 500 ml Roséwein
- 100 g Akazienhonig
- 2 EL Rohrzucker
- 2 Orangen, unbehandelt
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 4 Nelken
- 8 Stangen Zimt, halbiert
- 2 Sternanis
- Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Schale der Zitrone und 1 Orange in Streifen schneiden und mit dem Rotwein, Roséwein, Akazienhonig, Rohrzucker, Nelken, 2 Zimtstangen, Sternanis und Cayennepfeffer aufkochen, dann 15 Minuten ziehen lassen. In Tassen verteilen und je mit 1 Zimtstange und Orangenscheibe servieren.

Rezept: Andreas C. Studer

Quelle: ZDF - Lanz kocht!