



WEISSER GLÜHWEIN

Für 8 Portionen

Zutaten:

8 Sternanis
6 Zimtstangen
14 Kardamomkapseln
8 EL Rohzucker
4 dl klarer Apfelsaft (ohne Kohlensäure)
8 dl Weisswein
8 EL guter Rum



Zubereitung:

In einer hohen Pfanne die Gewürze kurz anrösten. Den Zucker darüberstreuen und leicht caramolisieren lassen. Mit dem Wein und dem Apfelsaft ablöschen, danach den Rum beifügen. Nun kurz heiss werden lassen und dann vom Herd nehmen. Zugedeckt 10 min ziehen lassen, um das Aroma der Gewürze aufnehmen zu lassen. Heiss, je nach Belieben mit oder ohne Gewürze servieren.

Dazu passt; Selbstgemachter Schokoladen-Birnen Panettone (siehe separates Rezept)

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Belinda K.

Eat, letters and deco

