Glüh-Gin

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Orangen	3 St.
Apfelsaft, naturtrüb	500 ml
Dirketsaft Johannisbeer-Heidelbeere-Cassis	200 ml
Zimtstange	2 St.
Sternanis	1 EL
Nelken	5 St.
Gin	100 ml
Honig	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, Sieb

1. 2 Orangen halbieren und Saft auspressen. Übrige Orange waschen und in Scheiben schneiden.

2. In einem Topf Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft, Zimt, Sternanis und Nelken aufkochen. Orangenscheiben zugeben und auf niedriger Stufe ca. 15 Min. ziehen lassen, Saft anschließend durch ein Sieb gießen.

3. Im Topf Gin mit dem heißen Saft vermengen und mit Honig abschmecken. Glüh-Gin heiß auf Becher verteilen und servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	244 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	1 g