



Weißen Glühwein

Zeit gesamt
1h 25min



Zubereitungszeit
5min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Orangen	2 St.
Apfelsaft, naturtrüb	250 ml
Sternanis	1 St.
Zimtstange	1 St.
Nelken	3 St.
Kardamom, gemahlen	0.25 TL
Brauner Zucker	2 EL
Weißwein, trocken	450 ml
Honig	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Die Orangen heiß abwaschen. Die Schale von 1 Orange dünn abschälen, beide Orangen auspressen.
2. Orangensaft, Orangenschale, Apfelsaft, Gewürze und Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 8 Minuten/Stufe 1/100 °C garen.
3. Weißwein und Honig hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 10 Minuten/Stufe 1/70 °C garen. Den Glühwein mindestens 1 Stunde im geschlossenen Mixbehälter ziehen lassen.
4. Den Glühwein durch einen mit einem Sieb ausgelegten Filter in eine sterile Flasche gießen und diese verschlossen bis zum Gebrauch kühl stellen. Er sollte innerhalb einer Woche verbraucht werden. Vor dem Trinken den Glühwein nur kurz erwärmen, er sollte nicht kochen, da sich sonst die Aromen verflüchtigen.

Zum Wohl!

Tipp: Die Süße des Glühweins kann den persönlichen Vorlieben angepasst und mit Honig abgeschmeckt werden. Gut schmeckt er auch mit einem Schuss weißen Rum. Selbst gemachter Glühwein ist ein tolles Geschenk aus der eigenen Küche.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	196 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	0 g