

Genießen

Dominik Bartoschek

Donnerstag, 28.11.2024

Alkoholfreier weißer Glühwein

Für 4 Portionen

Zutaten:

1 Bio-Orange
3 Sternanis
0,75 l alkoholfreier Weißwein
1 Pck. Vanillezucker
Zucker zum Abschmecken (nach Bedarf)

Außerdem:

1 Einmal-Teebeutel
(digitales) Küchenthermometer

Zubereitung

1. Die Orange heiß abbrausen, trocknen und 1 TL Orangenschale fein abreiben.
2. Orangenschale und Sternanis in einen Einmal-Teebeutel geben und verschließen.
3. Orange halbieren und von jeder Hälfte je eine Scheibe abschneiden.
4. Wein, Vanillezucker und Orangenscheiben in einen Topf geben, Teebeutel hineinhängen und den Wein auf etwa 70 Grad erhitzen (nicht kochen!) und 10-15 Minuten ziehen lassen. Den Teebeutel mit den Gewürzen entfernen und den Wein und bei Bedarf nachsüßen.