



www.suesse-weine.de

Apfel-Glühwein

Für 4 Personen



500 ml Weißwein
200 ml Apfelsaft
4-5 EL Zucker
1 Apfel, in Spalten geschnitten
1 Sternanis
1 Zimtstange
4-5 Nelken
nach Geschmack 4 EL brauner Rum

Alle Zutaten zusammen in einem Topf vorsichtig erhitzen. Vom Herd nehmen und 5 bis 10 Minuten ziehen lassen, dann abseihen und noch einmal erhitzen. Achtung nie zu stark erhitzen, da sonst der Alkohol verdampft. Gegebenenfalls nachsüßen und nach Geschmack pro Becher einen EL braunen Rum zugeben.