



www.suesse-weine.de

Weißer Weihnachtsglühwein

Für 4 Personen



450 ml Weißwein
2 Scheiben einer Bio-Orange
2 Scheiben einer Zitrone
1 Sternanis
1 Zimtstange
3-4 Nelken
2 Kardamomkapseln
4-5 EL Zucker

Orangen- und Zitronenscheiben zusammen mit Zucker und Gewürzen zum Wein geben und 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. Wer die leicht bitteren Orangennoten der Schale nicht so gerne mag, kann entweder die gesamte Schale, also inklusive des weißen Schalenanteils

wegschneiden oder die Orangenscheiben weniger lang als die anderen Zutaten ziehen lassen.