



Zutaten:

1,5 l Apfelwein
0,5 l Cranberry-Saft
3 Nelke(n)
2 Sternanis
2 Zimtstange(n)
eine Hand voll frische
Preiselbeeren
von einer Orange
Orangenabrieb
von einer Orange Orangensaft,
frisch gepresst
4-5 EL Puderzucker



Cole & Mason Cambridge Gewürzkarussell, 20 Gläser



Lurch Zitruspresse



La Rochère Tasse mit Henkel Versailles, 6er-Set

1

Zunächst in einem großen Topf den Apfelwein und Cranberrysaft bei schwacher Hitze einige Minuten erwärmen. Die Orange gründlich abwaschen und die Schale mit einer Reibe ablösen. Den Saft auspressen. Die Preiselbeeren säubern.

2

Nun alle Gewürze samt Orangenschale und -saft der Apfelwein-Cranberrysaftmischung hinzufügen und die Hitze erhöhen. Sobald die Flüssigkeit leicht kocht, herunterschalten und für 5 Minuten sanft sprudeln lassen. Die Gewürze geben während des Erhitzens nach und nach ihre Aromen ab und ziehen in den Glühwein ein.

3

Zum Schluss Löffel für Löffel den Puderzucker einrühren und abschmecken. Der Glühwein sollte nicht zu süß werden, um nicht den Geschmack des Apfelweins und Cranberrysafts zu überschatten.

Je länger die Gewürze Zeit haben in der Flüssigkeit zu ziehen, desto intensiver werden Geschmack und Aroma. Am Vortrag zubereitet und vor dem Eintreffen der Gäste erwärmt, schmeckt es umso besser und auch die ganze Wohnung bekommt einen herrlich weihnachtlichen Duft.