

Glühweinrezept SSC Neujahrsapéro 2018

Zutaten (für 1.5l):

- 7.5 dl Weisswein (Coop)
- 3.3 dl Orangensaft
- 5 dl Apfelsaft mit Kohlensäure
- 3 EL Zucker
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 1 Zimtstange
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Beutel Glühweingewürz (Coop)



Zubereitung:

Orangensaft + Apfelsaft + Zucker zusammen aufkochen, Temperatur reduzieren

Orangen- und Zitronenschale + Zimtstange + Lorbeerblatt + Glühweingewürz zugeben und 15min ziehen lassen

Mit einem Sieb alles rausfischen, Weisswein dazugeben

Bis zur gewünschten Temperatur erwärmen (nicht kochen)

Heiss servieren

