

Glühwein Sirup



window.respimage && window.respimage({ elements: [document.images[document.images.length - 1]] }); Foto: ©ChamilleWhite / iStock

ZUBEREITUNG

Orangen waschen und die Schale mit einem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden. Anschließend den Saft der Orange auspressen und zusammen mit Zucker, Rotwein und Gewürzen in einen Topf geben.

Aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten köcheln lassen. Sirup anschließend durchziehen und abkühlen lassen. Danach durch ein Sieb gießen und in Flaschen abfüllen.

GUTEN APPETIT!

Rezept für 350 ml.

EINKAUFLISTE

1 Orange

250g braunen Zucker

250 ml Rotwein

1 Stange Zimt

2 Gewürznelken

3 Kapseln Kardamom

1 Kapsel Sternanis