

Glühwein "da Angelo"



Zutaten:

6 Stk	Gewürznelken
2 Stk	Orangen
5 Stk	Pfefferkörner weiss
750ml	Rotwein
125ml	Wasser
3 Stk	Zimtstangen
1 Stk	Zitrone
2 Stk	Lorbeerblatt
2 Stk	Sternanis
130gr	Zucker

Alle Zutaten bis auf die Orangen und Zitronen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Gut umrühren, damit sich der Zucker auflöst.

Orangen & Zitrone in Scheiben schneiden und dem heissen Wein begeben. Das Ganze 15 Minuten ziehen lassen. Die Früchte eignen sich als Deko im Glühwein.

Servieren und Geniessen!

Viel Erfolg und eine tolle Weihnachtszeit!

Das Bloom Team