

Apfel-Orangen-Glühwein

😊 happy-mahlzeit.com/2021/12/14/apfel-orangen-gluehwein

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Apfel
- 1 Orange
- 250 ml trockener Weißwein
- 150 ml Apfelsaft
- 20 ml Rum
- 20 ml Orangenlikör
- 2 Stangen Zimt
- 3 Gewürznelken
- Zucker

Zubereitung:

Die Orange heiß waschen, trocken reiben und die Schale dünn abschneiden. Anschließend in Scheiben schneiden. In einem Topf den Wein mit Apfelsaft, Zimt und Nelken erhitzen. Den Apfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in Scheiben schneiden. Apfel- und Orangenscheiben in den Topf geben. Etwa 15 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.

Nach Belieben mit Zucker süßen. Abschließend Rum und Orangenlikör zugeben. Den Apfel-Orangen-Glühwein in Gläser füllen, nach Belieben mit Orangenscheiben und Zimtstangen dekorieren und servieren.

Rezept: Michaela Mandlbauer

Quelle: Die Küchenschlacht vom 22. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt