

# Glühwein-Rezept

## für kuschelige Stunden

Weihnachten, die Zeit, um mit unseren Liebsten schöne Abende zu verbringen. Da darf natürlich der Klassiker nicht fehlen - ein wohlig-warmer Glühwein. Wir haben hier eine kleine Rezept-inspiration für Sie:

### Zutaten:

1 l Rotwein  
1/2 Bio-Zitrone  
1 Bio-Orange  
2 Stangen Zimt  
3 Nelken  
8 Kardamomkapseln  
1 TL Anissaat  
5 EL Rohrzucker

### Zubereitung:

Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Rotwein, Zucker, den Zimtstangen, Gewürznelken, Kardamom und Nelken in einen Topf geben. Alles zusammen bis etwa 70° Celsius erhitzen und zugedeckt mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen – je länger, je besser. Den Glühwein samt Gewürzen danach durch ein Sieb abgießen. Wer es gerne süßer mag: einfach mit etwas Honig nachsüßen.

### Tipp:

Besorgen Sie sich Einmal-Teebeutel und geben Sie die Gewürze da hinein, das spart das Absieben am Ende.

