

REZEPT FÜR KÖSTLICHEN

Alkoholfreien Glühwein



© ab-in-die-box.de - erstellt mit KI



ZUTATEN

- 4 Beutel Früchtetee (rot)**
- 500ml Fruchtsaft (rot)**
- 3 Orangen**
- 1 Vanilleschote**
- 2 Zimtstangen**
- 2 Sternanis**
- 3 Gewürznelken**
- Honig (o. Zucker nach Belieben)**

TIPP

Wer mag kann die Heiß-Getränke auch mit Beeren oder weihnachtlichen Gewürzen verzieren



CA. 5 MIN **> 30 MIN** **> 35 MIN**
Vorbereitung **Arbeitszeit** **Gesamtzeit**

ZUBEREITUNG

1. Teebeutel in einem großen Topf mit 1 Liter heißem Wasser übergießen und 5 Minuten ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit 2 Orangen auspressen und Saft auffangen. Vanilleschote mit einem Messer einritzen, Mark herauskratzen.
3. Teebeutel aus dem Topf nehmen. Johannisbeersaft, Orangensaft, Vanilleschote & -mark und Gewürze dazugeben. Kurz aufkochen lassen, bei niedriger Hitze ca. 30 Minuten ziehen lassen. Übrige Orange in Scheiben schneiden.
4. Je nach gewünschter Süße mit Honig abschmecken.
5. Alkoholfreien Glühwein auf 6 Gläser verteilen, mit Orangenscheiben garnieren und heiß servieren.

Guten Appetit und viel Freude beim Nachmachen wünscht



ab-in-die-BOX
LAGERSYSTEME AUS KUNSTSTOFF