

# Glühweinvariationen

---

## GLÜHWEIN MIT ALKOHOL

---

### Zutaten:

0,75 l lieblicher Rotwein, Schale einer ½ Bio-Zitrone, 2 Zimtstangen, 10 Gewürznelken, Saft von 2 Orangen, 0,125 l Orangenlikör, Zucker nach persönlichem Geschmack

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten außer dem Orangenlikör in einen Topf geben.
2. Die Zutaten verrühren und bei schwacher Hitze langsam erwärmen. Wenn der Wein Schaum an der Oberfläche bildet, den Topf zudecken und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Nach 10 Minuten den Orangenlikör unterrühren.
4. Vor dem Servieren durch ein Sieb gießen.



---

## ALKOHOLFREIER GLÜHWEIN

---

### Zutaten:

1 l Johannisbeersaft, 1 l Kirschsafte, 1 l Traubensaft, 0,5 l naturtrüber Apfelsaft, 5 Kardamomschoten, 5 Nelken, 2 Zimtstangen, 1 Bio-Orange, Zitronensaft

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten außer dem Zitronensaft langsam in einem Topf erwärmen. Danach circa drei Stunden ruhen lassen, damit die Gewürze ziehen können.
2. Den Glühwein vor dem Servieren durch ein Sieb gießen.
3. Danach noch einmal erwärmen, mit dem Zitronensaft abschmecken und mit einer Orangenscheibe dekorieren.

