

# Glühwein

## Ingrédients

- 75cl Rotwein
- 130g Zucker
- 2 Esslöffel gemahlener Zimt
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 1 Teelöffel gemahlene Nelken
- 15g frisch gehackter Ingwer
- 1 Teelöffel gemahlene Muskatnuss

## Préparation

1. Wer sagt Weihnachten (und Weihnachtsmärkte), sagt oft Glühwein!
2. Kochen.
3. Lassen Sie dann die Hitze auf Minimum reduzieren und 30 Minuten bis 1 Stunde ziehen lassen.
4. Filtern Sie den Glühwein, servieren Sie ihn mit einer Scheibe Orange und genießen Sie!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)