

Glühwein

Ingrédients

- 75cl rode wijn
- 130g kristalsuiker
- 2 eetlepels gemalen kaneel
- 1 kaneelstokje
- 2 steranijs
- 1 gemalen kruidnagel
- 15g verse gember, fijngehakt
- 1 theelepel gemalen nootmuskaat

Préparation

1. Wie zegt Kerstmis (en kerstmarkten) zegt vaak glühwein!
2. Hier is mijn recept, heel klassiek met veel specerijen en citrusvruchten, om je thuis te verwennen
Bereidingstijd: 10 minuten + 30 tot 60 minuten kooktijd
Voor glühwein: Ingrediënten: rode wijn kristalsuiker De schil van een citroen en een sinaasappel 2 eetlepels gemalen kaneel 1 kaneelstokje 2 steranijs emalen kruidnagel verse gember, fijngehakt 1 theelepel gemalen nootmuskaat Recept: Doe alle ingrediënten in een grote pan / kleine stoofpot (de schillen van citroen en sinaasappel kunnen grof worden gesneden zoals op de foto, het mengsel zal toch worden gezeefd) en breng alles aan de kook.
3. Laat het vuur daarna op minimum staan en laat 30 minuten tot 1 uur trekken.
4. Zeef de glühwein, serveer met een schijfje sinaasappel en geniet ervan!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com