



Glühweinrezept (Grundrezept einfach) Schnell selbstgemacht!

Glühwein-Stand geht auch zu Hause!

Zutaten für 750 ml Rotwein:

- 10 Gewürznelken
- Saft einer Orange
- 2 Stangen Zimt
- 3 Kapseln Kardamom
- 70 g Zucker (Alternativ auch Ahornsirup oder Dattelmus)

Zubereitung:

1. Alle Gewürze: Gewürznelken, Zimtstangen, Kardamom und Zucker mit dem Saft einer Orange in einen Topf geben
2. 750 ml Rotwein dazugeben
3. langsam aufwärmen
4. ohne zu kochen 60 Minuten ziehen lassen



Kurz vor dem Servieren noch mal höher erhitzen, ohne zu kochen....

Dazu Bratwürstchen oder unsere Currynüsschen und der Budenzauber ist perfekt

Ihr könnt nun Bacardi-Kirschen, die ebenfalls im Bacardi gezogen haben hinzugeben.

Ruhezeit: mindestens 60 Minuten



Zutaten: Kirschen, Bacardi und Abtropfsieb



Kirschen abtropfen, Kirschsafftrennen



vom Kirschen ins Glas zurück füllen



Kirschen mit Bacardi bedecken



Glas mit Bacardi-Kirschen im Kühlschrank ca. 1 Woche ziehen lassen.