

Glühmost

Mit dem aromatischen Glühmost kann man sich an kalten Tagen auf besonders angenehme Weise aufwärmen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

| | |
|---------------|---|
| 1 l | Apfelmost |
| 1 Stk. | Ingwer |
| 1 Stk. | Orange (plus die halbe Orangenschale) |
| 1 Stk. | Zitrone (plus die halbe Zitronenschale) |
| 5 Stk. | Nelken |
| 1 Stange | Zimt |
| Nach Belieben | Zucker |

Zubereitung

Der **Glühmost** schmeckt fruchtig, würzig, sehr aromatisch und je nach Zuckermenge auch süß.

1. Orange und Zitrone heiß abwaschen, die Schale fein abreiben. Beide Früchte auspressen. Den Fruchtsaft und die Schalen in einen großen Topf geben. Apfelmost mit einfüllen. Ingwer, Nelken und Zimtstange mit dazugeben. Nach Belieben Zucker einrühren.
2. Den Topfinhalt erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Bei geschlossenem Deckel rund 20 Minuten ziehen lassen. Danach den Glühmost abseihen und noch einmal erhitzen. In Tassen oder Glasbecher verteilen und servieren.

Tipp

Als Dekoration für den Glühmost passen Orangen-, Zitronen- und Apfelscheiben, Zimtstangen oder Sternanis.