Autofahrer-Glühwein

Schmeckt auch Fußgängern, Radfahrern, Bahnfahrern & Co.: der Autofahrer-Glühwein ohne Alkohol.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 l	Traubensaft
6 Stk.	Gewürznelken
1 Stk.	Zimtstange
10 cl	Orangensaft
6 cl	Zitronensaft
150 g	Honig

Zubereitung

Der Autofahrer-Glühwein enthält keinen Alkohol und ist auch für Kinder geeignet. Er schmeckt fruchtig, würzig, aromatisch und süß.

1. Den Traubensaft mit Orangensaft und Zitronensaft in einen Topf füllen, Gewürznelken, Zimtstange und Honig zufügen. Den Topfinhalt erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Umrühren, bis sich der Honig aufgelöst hat. Auf der heißen Herdplatte rund 20 Minuten ziehen lassen.

2. Den Glühwein durch ein feines Sieb abgießen, die Gewürze entsorgen, den heißen Glühwein in Tassen oder Glasbechern servieren.

Tipp

Der Autofahrer-Glühwein bekommt einen noch intensiveren Fruchtgeschmack, wenn man einige Orangen- und Zitronenscheiben mit in den Topf gibt und ziehen lässt. Zum Schluss mit abseihen und entsorgen. Als Dekoration eignen sich Zimtstangen, Gewürznelken oder Sternanis.