Birnen-Glühwein

Dieser aromatische Birnen-Glühwein ist eine köstliche Alternative zum klassischen Glühwein und begeistert im Advent mit fruchtiger Süße und winterlichen Gewürzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

300 ml	Birnensaft
1 TL	Bourbon Vanillezucker
1 EL	Zucker
1 Prise	Anis (gemahlen)
1 Prise	Piment
1 Stk.	Zimtstange
4 Stk.	Gewürznelken
600 ml	Weißwein
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft (oder Limettensaft)

Zubereitung

1. Für den **Birnen-Glühwein** den Birnensaft mit Vanillezucker, Zucker, Anis, Piment, Zimtstange, Gewürznelken in einen Topf geben und zirka 5 Minuten leicht köcheln lassen.

2. Mit **Weißwein** auffüllen umrühren und erhitzen, aber nicht mehr aufkochen. Zum Abrunden mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern und durch ein Sieb in hitzebeständige Gläser füllen. Fertig ist der fruchtig, würzige Birnen-Glühwein.

Tipp

Den Birnen-Glühwein vor dem Anrichten mit einer Birnenscheibe oder Zimtstange dekorieren.