

Weißer Glühwein mit Orangensaft

Mit diesem köstlichen Rezept kommt garantiert bei jedem Weihnachtsstimmung auf: Weißer Glühwein mit Orangensaft, Zimt und Sternanis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

750 ml	Weißwein
1 Tasse	Orangensaft
1 Tasse	Likör 43
1 TL	Zitronenschalen-Abrieb (unbehandelt)
1 Stk.	Sternanis
1 Stange	Zimt
1 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für den **Weißer Glühwein mit Orangensaft** Wein mit Orangensaft und Likör in einen Topf gießen. Zitronenschale, Sternanis, Zimtstange, und Zucker dazu geben. Deckel aufsetzen.
2. Den Topfinhalt erhitzen, aber nicht kochen. 15 Minuten oder länger durchziehen lassen. Anschließend Zimt und Sternanis herausnehmen und entsorgen.

Tipp

Der Weiße Glühwein mit Orangensaft sieht besonders schön aus, wenn er in durchsichtigen Tassen serviert wird. Orangenscheiben und Zimtstangen geben eine passende Dekoration ab (siehe Bild).