Weißer Glühwein

Ein Heißgetränk für gemütliche Wintertage und die Weihnachtszeit: Weißer Glühwein mit Orange, Nelken und anderen feinen Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 6 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 16 min

Zutaten

120 ml	Orangensaft
80 ml	Rum
4 Stk.	Gewürznelken
1 Stk.	Orange
4 EL	Kandiszucker weiß
1.5 l	Weißwein

Zubereitung

Der **weiße Glühwein** schmeckt aromatisch-süß und abgerundet würzig.

---

1. Die Orangen mit heißem Wasser waschen, trockenreiben und in ganze oder halbe Scheiben schneiden. Die Scheiben auf Glastassen verteilen.

2. Den Weißwein in einen großen Topf geben. Rum, Orangensaft, Kandiszucker und Nelken zufügen. Zum Kochen bringen, Temperatur reduzieren und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten köcheln lassen.

3. Den heißen Glühwein durch ein Sieb abseihen und auf die Gläser verteilen. Schnell servieren.

Tipp

Den weißen Glühwein mit einer Zimtstange oder einer Orangenscheibe dekorieren.