



CHEFKOCH.DE

## Weihnachts - Glühwein

Wasser und Zwetschken kurz aufkochen, die Teebeutel hineingeben und 5 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen und alle Flüssigkeit mixen. Die Zimtstangen und Nelken ( in ein Teeei ) dazu geben. Die restlichen Zutaten ebenfalls dazu geben. Nicht mehr aufkochen, sondern nur mehr auf kleiner Hitze wärmen. (warm halten)

Tipp: Dazu passen natürlich die Weihnachtskekse und besonders das Kletzenbrot.

**Zubereitungszeit:** 10 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**kJ/kcal p. P.:** keine Angabe /

### Zutaten für 4 Portionen:

1 Liter Wein, rot, fruchtig  
 $\frac{3}{4}$  Liter Wasser  
200 g Pflaumen (Dörripflaumen)  
 $\frac{1}{4}$  Liter Rum  
2 Zitrone(n), davon den Saft  
250 g Zucker  
2 Stange/n Zimt  
2 Beutel Tee, schwarzen  
5 Gewürznelken  
 $\frac{1}{2}$  Liter Orangensaft, frisch gepresster

**Verfasser:** Nora