



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