

Weißer Glühwein



Julius-Bauser-str. 12 | 72186 Empfingen | Tel. 07485.1212

Zutaten: (für 4 Personen) 700 ml Weißwein, 300 ml Traubensaft, 4 TL Akazienhonig, 4 Zimtstangen, 4 unbehandelte Orangenschalen (ca. 8 cm lang), 8 Nelken

Zubereitung: Den Weißwein und den Traubensaft mit Akazienhonig, Zimtstangen, Nelken und den Orangenschalen aufkochen und 10 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen.

Durch ein Sieb in hitzebeständige Gläser füllen und mit Orangenscheiben garnieren.

Dieses und weitere Rezepte finden Sie auch auf unserer Homepage unter: kuechenmanufaktur-brendle.de/rezepte

KÜCHENMANUFAKTUR
Find us on   BRENDLE