



WEISSER GLÜHWEIN



Für 1 Liter

ZUTATEN

700 ml Weißwein (Pinot Grigio)
300 ml Apfelsaft
1 Apfel
1 Birne
2 Zimtstangen
5 Zimtblüten
200 ml Holunderblütensirup
3 TL Zucker

ZUBEREITUNG

Äpfel und Birnen in dünne Scheiben schneiden. Weißwein und Apfelsaft mit den Apfel- und Birnenspalten auf Stufe 7 des Induktionsfeldes zum Kochen bringen. Zimtstangen, Zimtblüten und Zucker unterrühren und auf kleiner Flamme 5-7 Minuten köcheln lassen. Den fertigen Sud durch ein Sieb gießen und in Gläser füllen. In jedes Glas ein bis zwei Apfel- und Birnenscheiben und eine Zimtstange geben und mit Glühwein auffüllen.

Tipp:

Für einen weniger süßen Glühwein statt des Holunderblütensirups Holunderblütentee verwenden.