



ROSÈ GLÜHWEIN



Für 1 Liter

ZUTATEN

4 Bio-Mandarinen
1 Bio-Grapefruit
650 ml Rosè (trocken)
350 ml Grapefruitsaft
4 EL Agavendicksaft
4 Muskatblüten
1 Granatapfel
2 TL Rosa Beeren

ZUBEREITUNG

Mandarinen und Grapefruit waschen und in dünne Scheiben schneiden. Rosè und Grapefruitsaft zusammen mit den Mandarinen auf Stufe 7 des Induktionsfeldes zum Kochen bringen. Agavendicksaft einrühren. Muskatblüten und Grapefruit-Scheiben hinzufügen und weitere 3-4 Minuten auf Stufe 4 ziehen lassen. Den Glühwein durch ein Sieb in Gläser gießen. Granatapfel halbieren und entkernen. Rosa Beeren und Granatapfelkerne auf die Gläser verteilen und mit Glühwein aufgießen.