

Apfel-Glühwein

Für zwei Personen

100 ml Weißwein	100 ml Apfelsaft	20 ml Calvados
1 Zitrone	1 Orange	$\frac{1}{2}$ Zimtstange
1 Nelke	1 Pk. Vanillezucker	1 EL brauner Zucker
$\frac{1}{2}$ EL Rosinen, in Rum		

Für den Apfelglühwein den Weißwein zusammen mit dem Apfelsaft, Calvados, der Zimtstange, Zucker, Vanillezucker und der Nelke in einem Topf aufkochen. Etwas Schale der Zitrone und Orange abreiben und zusammen mit den Rosinen in den Topf geben.

Vor dem Servieren die Zimtstange und Nelke entfernen und den Apfelglühwein in ein hohes Glas füllen und servieren.

Andrea Szekely am 01. Dezember 2016