

Apfel-Orangen-Glühwein

Für zwei Personen

Für den Glühwein:

1 Apfel	1 Orange	250 ml trockener Weißwein
150 ml Apfelsaft	20 ml Rum	20 ml Orangenlikör
2 Stangen Zimt	3 Gewürznelken	Zucker

Für den Apfel-Orangen-Glühwein die Orange heiß waschen, trocken reiben und die Schale dünn abschneiden. Anschließend in Scheiben schneiden. In einem Topf den Wein mit Apfelsaft, Zimt und Nelken erhitzen. Apfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in Scheiben schneiden. Apfel- und Orangenscheiben in den Topf geben. Etwa 15 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Nach Belieben mit Zucker süßen. Abschließend Rum und Orangenlikör zugeben.

Den Apfel-Orangen-Glühwein in Gläser füllen, nach Belieben mit Orangenscheiben und Zimtstangen dekorieren und servieren.

Michaela Mandlbauer am 22. Dezember 2016