

# Glühbier

## Für zwei Personen

1 Orange	1 L Schwarzbier	100 ml Sauerkirschsafft
30 g brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	2 Gewürznelken
1 Sternanis		

Den braunen Zucker in einem Topf karamellisieren. Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Schwarzbier dazu geben und zusammen mit Zimtstange, Sternanis, und den Nelken erhitzen, jedoch nicht kochen. Sauerkirschsafft dazu geben und nochmals heiß machen. In einem kleinen Ton-Krug servieren.

Das Getränk in Gläsern anrichten und servieren.

Florian Becker am 28. November 2019