

Weißer Glühwein und Jagertee

Für 2 Personen

Für den weißen Glühwein:

1 Flasche Weißwein (0,7l)	200 ml Apfelsaft	1 Mandarine
2 Stengel Zitronengras	$\frac{1}{2}$ Schote Vanille	2 Stangen Zimt
2 Sterne Anis	1 Nelke	1 TL Muskatblüte
4 Kapseln Kardamon	1 Prise Tonkabohne, gerieben	2 EL Zucker
1 EL Honig	4 cl Orangenlikör	

Für den Jagertee:

1 Liter schwarzer Tee	$\frac{1}{4}$ Liter Rotwein	2 cl weißer Rum
100 ml Inländer Rum	2 Nelken	2 Stangen Zimt
8 EL brauner Zucker		

Für den weißen Glühwein:

Zitronengras und Vanilleschote in Stücke schneiden, Kardamonkapseln mit einem Messer andrücken, sowie die Mandarine halbieren. Alle Zutaten mischen und bei mittlerer Hitze auf dem Herd erwärmen, maximal eine Stunde ziehen lassen, durch ein feines Sieb schütten und in Tassen servieren. (Der Glühwein sollte nur heiß sein, aber nicht kochen, da der Alkohol sonst verfliegt.)

Für den Jagertee:

Den schwarzen Tee erhitzen und braunen Zucker, Rotwein, Zimt und Nelken hinzufügen. Nach etwa fünf Minuten Rum (und ggf. Obstler) zugeben, die Gewürze entfernen und Jagertee in Tassen servieren.

Alexander Herrmann am 02. Dezember 2014