



Glüh-Gin

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|--|--------|
| Orangen | 3 St. |
| Apfelsaft, naturtrüb | 500 ml |
| Dirketsaft Johannisbeer-Heidelbeere-Cassis | 200 ml |
| Zimtstange | 2 St. |
| Sternanis | 1 EL |
| Nelken | 5 St. |
| Gin | 100 ml |
| Honig | 2 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Sieb

1. 2 Orangen halbieren und Saft auspressen. Übrige Orange waschen und in Scheiben schneiden.
2. In einem Topf Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft, Zimt, Sternanis und Nelken aufkochen. Orangenscheiben zugeben und auf niedriger Stufe ca. 15 Min. ziehen lassen, Saft anschließend durch ein Sieb gießen.
3. Im Topf Gin mit dem heißen Saft vermengen und mit Honig abschmecken. Glüh-Gin heiß auf Becher verteilen und servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 244 kcal |
| Kohlenhydrate | 41 g |
| Eiweiß | 2 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 1 g |