



# Glühweinsirup Rezept

Zeit gesamt  
15min

Zubereitungszeit  
5min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Orangen	1 St.
Rotwein, trocken	400 ml
Brauner Zucker	200 g
Vanillinzucker	0.5 Päckchen
Sternanis	1 St.
Zimtstange	0.5 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb

1. Orange heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Orangensaft, Orangenschale, Rotwein, Zucker, Vanillinzucker, Sternanis und Zimtstange auf mittlerer Stufe aufkochen und für ca. 10 Min. köcheln lassen.

2. Glühweinsirup durch ein Sieb in sterilisierte Gläser oder Flaschen abfüllen und sofort verschließen. Sirup bis zur Verwendung kühl und dunkel lagern.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Den Glühweinsirup kannst du für Getränke und Desserts verwenden.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	299 kcal
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g