



Holunder-Glühwein

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Orangen	1 St.
Holunderblütensirup	1 EL
Weißwein, trocken	100 ml
Wasser	100 ml
Zimt	0.25 TL
Brauner Zucker	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Orange waschen, halbieren und 2 dünne Scheiben abschneiden. Den Rest der Frucht auspressen. In einem Topf auf niedriger Stufe Holunderblütensirup, Orangensaft, Weißwein, Wasser, Zimt und Zucker langsam erhitzen, ca. 5 Min. ziehen lassen. Holunder-Glühwein durch ein Sieb in ein Punschglas geben. Mit Orangenscheiben garniert servieren.

Zum Wohl!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	50 kcal
Kohlenhydrate	8 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	0 g