



Klassischer Glühwein

Zeit gesamt
🕒 35min

Zubereitungszeit
🕒 5min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Orangen	2 St.
Zimtstange	2 St.
Nelken	4 St.
Brauner Zucker	5 EL
Rotwein, halbtrocken	800 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel

1. Orangen waschen und in Scheiben schneiden. In einem Topf Orangenscheiben, Zimtstange, Nelken, Zucker und Rotwein auf niedriger Stufe erhitzen.
2. Glühwein zugedeckt etwa 30 Min. ziehen lassen, dabei sollte der Glühwein nicht kochen. Gewürze entfernen und Glühwein in Tassen servieren.

Zum Wohl!

Tipp: Gebe alle Gewürze in einen Teebeutel, so kannst du sie einfach herausnehmen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	204 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	0 g