



Weißer Glühwein mit Ahornsirup

Zutaten:

750 ml Weißwein, trocken
15 Zimt - Blüten
Bio-Orangenschale, 5 Streifen
Bio-Zitronenschale, 5 Streifen
140-200 ml Ahornsirup, je nach Geschmack
100 ml Orangensaft
1/2 TL Spekulatius - Gewürz

Zubereitung:

Den Weißwein zusammen mit den Zimtblüten, der Orangen- und Zitronenschale in einem großen Topf erhitzen, nicht kochen. Danach 10 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb gießen.

Den Ahornsirup in gewünschter Menge zugeben und den Orangensaft dazu gießen. Zum Schluss mit dem Spekulatiusgewürz abschmecken, nochmal erwärmen und genießen.