

Glühwein

Griaß di Rezepte

Glutenfrei

Österreichisch

Weihnachten

Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Den Wein in ein Kochgeschirr geben und die Zutaten hinzufügen, einmal umrühren und auf höchster Stufe einmal aufkochen. Aufpassen, dass es nicht übergeht.

Durch ein Sieb in ein hitzebeständiges Glas füllen und servieren. Wer keinen Zucker mag, kann diesen durch Honig oder Süßstoff ersetzen.

Sollte mal keine Zitrone da sein, es funktioniert auch mit Orangenschale. Die Zimtrinde und Nelken kann man wieder trocknen und für den nächsten Glühwein nochmal verwenden. Kekse passen perfekt dazu. Gutes Gelingen!

Dieses Rezept funktioniert mit Weiß-, Rot-, Roséwein UND auch mit Most!



ZUTATEN

1/4 Wein (weiß oder rot)

3 TL Zucker

3 ganze Nelken

3 cm Stange Zimtrinde

1 Stück Zitronenschale
(mit dem

Sparschäler eine
gewaschene Bio-Zitrone
schälen)