

Weißer Glühwein

Für den Glühwein:

1 unbehandelte Orange	200 ml halbtrockener Weißwein	200 ml weißer Traubensaft
1 Zimtstange	1 Sternanis	Zucker

Für die Garnitur:

200 ml süße Sahne	Zimtpulver, zur Dekoration
-------------------	----------------------------

Für den Glühwein etwas Schale von der Orange abreiben. Abrieb mit dem Wein, Traubensaft und Zucker erhitzen. Zimtstange und Sternanis in einem Teebeutel in den Wein geben. Orange pressen und den Glühwein mit etwas Orangensaft abschmecken, den Teebeutel mit den Gewürzen herausnehmen.

Sahne schlagen und einen Esslöffel als Haube auf den Glühwein geben, mit Zimt bestreuen und servieren.

Petra Hermann am 22. Dezember 2015