Rosé-Glühwein

Für zwei Personen

1 Apfel	$\frac{1}{2}$ Orange, Schale	250 ml Rosé-Wein
250 ml Weißwein, Burgunder	4 cl Rum	4 cl Orangenlikör
2 Zimtstangen	2 Sternanis	1 Vanilleschote
50 g Zucker		

Die Zimtstangen und Sternanis in einem Topf anrösten.

Orangen waschen, trockentupfen und Schale einer halben Orange dünn abschälen und die Orangenschalen in den Topf geben. Zucker hinzufügen, karamellisieren lassen und mit den Alkoholen ablöschen.

Vanilleschote im Ganzen hinzugeben und bei geringer Hitze ziehen lassen. Apfel in Scheiben schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Apfelspalten kurz vor dem Servieren in den Glühwein geben, kurz ziehen lassen und servieren.

Björn Freitag am 05. Dezember 2024