

## APFELGLÜHWEIN

Zutaten für 5 Gläser:

Zeitaufwand: ca. 20 min

350 ml naturtrüber Apfelsaft

800 ml Weißwein

3 EL Zucker

1 Zimtstange

8 Stück Nelken

1-2 Sternanis

1/2 Apfel

1 unbehandelte Orange

1. Den Apfelsaft mit dem Weißwein und dem Zucker in einen Topf geben und die Gewürze hinzugeben. Die Flüssigkeit langsam erwärmen. Die Orange und den Apfel waschen und in Scheiben schneiden und in den Topf geben. Den Apfelglühwein für ca. 15-20 Minuten ziehen, dabei aber nicht kochen lassen!
2. In Gläser füllen und heiß genießen!

friedarosa's Tipp:

Für alle die ihren Glühwein gerne etwas stärker haben, einfach vor dem Servieren noch 1-2 Stamerl Rum in den Topf geben. Falls du deinen Apfelglühwein lieber etwas süßer oder weniger süß hast nach Belieben Zucker dazugeben oder weglassen.

Eine gemütliche Zeit und Prost!

Deine friedarosa