Weißer Glühwein

ZUTATEN

750 ml Weißwein, trocken oder fruchtig
500 ml Orangensaft, frisch
1 Zimtstange
1 Vanilleschote, oder 1 Päckchen Vanillezucker
1 Sternanis, ganz
4 Gewürznelken, ganz
2 EL brauner Kandiszucker*, oder Rohrzucker
1 Orange, Bio-Qualität, zur Dekoration
1 Stück Ingwer, frisch, ca. 1 cm groß, optional

Anleitung:

Gib alle Zutaten bis auf den Wein in einen Topf. Kratze das Vanillemark aus der Vanilleschote. Wenn du Vanillezucker verwendest, nimm nur 1 EL Kandiszucker.

Erhitze den Topf auf dem Herd, ohne zu kochen. Schalte die Hitze auf sehr klein und lasse alles für 10 Minuten ziehen bis der Kandiszucker aufgelöst ist. Wenn du Ingwer magst, lege nun auch das geschälte Stück Ingwer dazu.

Gib jetzt den Weißwein hinzu. Lasse alles noch einmal heiß werden und serviere den Glühwein dann heiß oder filtere ihn in eine vorbereitete Flasche.

Schneide zum Servieren die Orange in mitteldicke Scheiben, halbiere diese und gib sie in das Glühweinglas als Dekoration.