Kirsch-Glühwein

Zeitaufwand	Schwierigkeitsgrad	Personenanzahl
15 Minuten	sehr leicht	4 Personen

Zutaten

200 ml	Kirschsaft
10 g	Vanillemark
10 g	Ingwer
1	Zimststange
2	Sternanis
2 EL	Honig

... und dazu Jolie Rouge de France

Zubereitung

1. Blanchet Rouge de France und Kirschsaft in einen Topf geben.

2. Vanillemark aus der Schote schaben. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.

3. Vanillemark und -schote sowie Zimtstange, Sternanis und Ingwer in den Topf geben, kurz aufkochen lassen, dann den Glühwein über niedriger Hitze zehn Minuten ziehen lassen.

4. Glühwein durch ein Sieb geben, mit Honig süßen und auf vier Tassen oder Gläser verteilen.
Glühwein warm servieren.

Diese Website wurde mit toujou gebaut