



Kirsch-Glühwein

Zeitaufwand
15 Minuten

Schwierigkeitsgrad
sehr leicht

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

200 ml	Kirschsafft
10 g	Vanillemark
10 g	Ingwer
1	Zimtstange
2	Sternanis
2 EL	Honig

... und dazu Jolie Rouge de France

Zubereitung

1

Blanchet Rouge de France und Kirschsafft 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.