



Weißer Glühwein mit Birnensaft – und dazu Blanchet Blanc de Blancs Trocken



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

- 1 Flasche Flasche Blanchet Blanc de Blancs Trocken
- 500 ml Birnensaft
je eine Prise Anis,
Nelken, Piment
gemahlen
- 1 Birne (in Scheiben
geschnitten)
- 1 Stück Ingwer
- 1 Vanilleschote
Zimt

... und dazu Blanc de Blancs
Trocken >

Zubereitung

1

Birnensaft mit den Gewürzen ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Den Weißwein, die Birnenstücke und das Mark der Vanilleschote dazugeben.

2

Das Ganze erhitzen, aber nicht mehr kochen.

3

Den heißen Glühwein über ein Sieb in Gläser oder eine vorher sterilisierte Flasche füllen. Flasche fest verschließen, auf den Kopf stellen und auskühlen lassen. So hält der Glühwein sich mindestens 4 Wochen.

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[Datenschutz](#) [Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren