



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

Gelungene fruchtige Glühwein-Alternative mit Weißwein und Birne.

**Zeitaufwand**  
Ca. 15 Minuten

**Schwierigkeitsgrad**  
Leicht

**Personenanzahl**  
4 Personen

## 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.