

RADIO KÖLN GLÜHWEIN

Zutaten

- 750 ml Weißwein
- 500 ml Orangensaft (am besten frisch oder mit 100% Fruchtgehalt)
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote oder 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 ganzer Sternanis
- 4 ganze Gewürznelken
- 2 EL brauner Kandiszucker oder Rohrzucker
- 1 Orange, ungespritzt, zur Dekoration

Zubereitung

1. Direkt alle Zutaten außer dem Wein in einen großen Topf geben. Wenn du eine Vanilleschote verwendest, kratze vorher das Mark raus und nimm nur das. Wenn du Vanillezucker verwendest, füge nur noch einen Esslöffel Kandiszucker hinzu.
2. Schalte die Hitze auf sehr klein und lass alles ziehen bis sich der Kandiszucker aufgelöst hat. Das dauert ungefähr 10 Minuten. Zwischendurch auch mal umrühren.
3. Jetzt kommt der Weißwein rein! Lass alles nochmal heiß werden, ohne dass es kocht und fülle dann den Glühwein in ein hitzebeständiges Glas oder eine Tasse.
4. *Optional:* Schneide die gewaschene Orange in dicke Scheiben, halbiere eine und gib sie als Deko mit ins Glas.