



Menge 6 Gläser



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## GLÜHWEIN KLASSISCH

Klassischer Glühwein mit Rotwein, Orangen, Zitronen und Gewürzen – wärmt himmlisch an kalten Tagen.



### Zubereitung

1. Wein und Orangensaft in einen Topf geben.
2. Orange und Zitrone heiß abwaschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Zitruscheiben und Gewürze in den Topf geben.
3. Alles erhitzen, aber nicht kochen. 20 Minuten ziehen lassen. Diamant Brauner Zucker hinzufügen und unter Rühren auflösen.
4. Zum Schluss alles durch ein Sieb gießen, um die Gewürze zu entfernen.
5. Glühwein heiß in Gläsern servieren.
6. Tipp: Den Wein wieder in den Topf geben und nach Wunsch „mit Schuss“ verfeinern, z. B. Amaretto oder Rum.

### Zutaten

750 ml	trockener Rotwein
750 ml	Orangensaft (oder roter Fruchtsaft)
1	Bio-Orange
1	Bio-Zitrone
3	Nelken
1/2	Vanilleschote
2	Sternanis
2	Zimtstangen
40 g	Diamant Brauner Zucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.