



Menge 5 – 6 Tassen à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## HOLUNDER-GLÜHWEIN

Durch den leicht herben Holundersaft bekommt der Glühwein eine besondere Note! Genau das Richtige nach einem langen Winterspaziergang!



### Zubereitung

- 1.** Eine Bio-Orange heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Aus der anderen den Saft auspressen. Mark der Vanilleschote auskratzen.
- 2.** Holundersaft mit Rotwein, Orangenscheiben, Orangensaft, Zitronensaft, Diamant Krusten Kandis, Vanilleschote und -mark und Gewürzen in einen Topf geben.
- 3.** Alles erhitzen, aber nicht kochen und 15–20 Minuten ziehen lassen.
- 4.** Durch ein Sieb gießen und heiß servieren.

### Zutaten

2	Bio-Orangen
1	Vanilleschote
700 ml	Holundersaft (ungesüßt)
500 ml	trockener Rotwein
2 EL	Zitronensaft
160 g	Diamant Krusten Kandis
2	Zimtstangen
2	Sternanise
4	Nelken
6	Pimentkörner

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.