



## Vin chaud

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

dl: 146 kcal, Kh 18 g

### Zutaten

für 6 Personen

- 1 Bio-Orange**
- 1l Rotwein** (z. B. Veltliner)
- 150 g Rohrzucker**
- 2 Zimtstangen**
- 3 Nelken**
- 1 Msp. Muskat**

### Und so wirds gemacht:

1. Orange vierteln, in Scheiben schneiden, mit dem Wein, Zucker, Zimtstangen, Nelken und Muskat in einer Pfanne unter gelegentlichem Rühren bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen.
2. Zimtstangen und Nelken entfernen, Glühwein nochmals heiss werden lassen, in vorgewärmten Tassen oder Gläsern servieren.

---

Tipp: Glühwein ohne Alkohol: Rotwein durch roten Traubensaft ersetzen, Rohrzucker weglassen.

---