

GLÜHWEIN MIT SCHUSS

Zutaten

- 1000 g trockener Rotwein
- 500 g Apfelsaft
- 65 g weißer Rum
- 1 TL Zitronen Saft
- Saft 1 Orange
- 1 Orangen scheinbe
- 1 Teilchen trockener Sternanis
- 1/2 TL Zitronenzesten
- 1 Zimtstange
- 2 Nelken
- 8-15 EL brauner Zucker (je nach Geschmack)



Zubereitung

Rotwein, Apfelsaft, den Saft einer Orange, Zitronenzesten und den Zucker in den . In den Gareinsatz die mit Nelken gespickte Orangenscheibe, die Zimtstange und den Sternanis. Alles 20 Min./50°/Stufe 1 ziehen lassen. Den Gareinsatz entfernen, den Rum dazugeben und alles nochmals 5 Min./70°/Stufe 1 erwärmen. Statt braunem Zucker kann man auch weißen Kristallzucker verwenden, allerdings nur die halbe Menge, da weißer Zucker erheblich süßer ist.