

Orangen-Glühwein aus dem Thermomix®



© Orangen-Glühwein - Rezepte mit Herz



15 Min.



leicht



4 Gläser à ca. 250 ml

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	50 g	Mandelblättchen
<input type="checkbox"/>	50 g	Rosinen-Cranberry-Mix
<input type="checkbox"/>	ca. 200 ml	Cointreau (Orangenlikör)
<input type="checkbox"/>	250 g	Orangensaft
<input type="checkbox"/>	750 g	Weißwein
<input type="checkbox"/>	50 g	Zucker (oder mehr nach Geschmack)
<input type="checkbox"/>	1	Zimt
<input type="checkbox"/>	1	Sternanis
<input type="checkbox"/>	2	Nelken
<input type="checkbox"/>	2	Kapseln Kardamom

Zubereitung

1. Mandeln und Rosinen-Cranberry-Mix mit Likör in einem Schraubglas vermischen und ziehen lassen.
2. Alle übrigen Zutaten in den Mixtopf geben und 10 Min./70 °C/ Linkslauf/Rührstufe erhitzen.
3. Glühwein durch ein Sieb in passende Gläser gießen, jeweils 1 EL von der Mandel-Rosinen-Mischung hinzugeben und sofort servieren.

Tipp:

Alkoholfreie Variante: Einfach die Mandelplättchen und Rosinen-Cranberrys in Orangensaft einlegen und anstelle des Weißweins weißen Traubensaft verwenden.

Nährwertangaben

Pro Glas: ca. 290 kcal – 3 g E – 4 g F – 25 g KH