



Weisser Glühwein

aus Bruno's Küche

Zutaten

7,5 dl guter Weisswein
0.5 dl Apfelsaft
Zimt (keine Stängel)
1 Orange
1 Mandarine
1 Beutel Vanillezucker
8 Nelken
Zucker



Und so wird's gemacht

Weisswein und Apfelsaft erwärmen.
Orange vierteln und mit Nelken bestücken und dazugeben.
Mandarine halbieren und in den Glühwein geben.
Mit Vanillezucker, Zimt und Zucker abschmecken.
Ca. 2 Stunden ruhenlassen.
Erwärmen (nicht kochen) und servieren.

 Meine Notizen: