



## Glühwein selber machen Rezept Tipp von Birgit Bremberg

---



- ca. 1 Liter trockener Bio-Rotwein
- ca. 50ml hochprozentiger Rum (z.B 80% Strohrum)
- 2 Bio-Orangen, saftig (zum Auspressen)
- 7 Nelken
- 2 Zimtstangen
- 1 Sternanis
- ca. 30 gr. Brauner Zucker (oder Austauschzucker z.B. Xylit 1:1 oder Erythrit 0,75:1 Süßkraft)

Den Bio-Rotwein, die Orangenscheiben und den frisch ausgepressten Orangensaft, sowie die Gewürze in einen Topf geben und bei niedriger Stufe erhitzen, aber nicht kochen!

Anschließend den Rum und den Zucker hinzugeben und nochmals kurz erhitzen.

Orangenscheiben und Gewürze absieben und den Glühwein heiß servieren.

### Lasst es euch schmecken!

---



Begleite mich im Dezember auf der [Glühweintour](#) durch München Haidhausen!