

# WEISSER GLÜHWEIN MIT FRISCHEM INGWER

## ZUTATEN:

70g Zucker

7.5dl Riesling oder Pinot blanc

3dl klarer Apfelsaft

3 bis 4 ca. 1/2cm dicke Ingwer-Scheiben

2 bis 3 hauchdünne Streifen von der Schale einer Orange (Achtung wirklich nur Schale, das "Weiss" der Schale ist bitter)

1 hauchdünner Streifen von der Schale einer Zitrone (Achtung auch hier gilt nur Schale ohne das „Weiss“ der Schale)

1 Zimtstange

½ Vanilleschote , aufgeschlitzt

2 Essl. flüssiger Honig

1 Sternanis

3 Gewürznelken

## ZUBEREITUNG:

\*Zucker in eine Pfanne geben (Grösse etwa 3Liter) und vorsichtig caramellisieren

\*mit Wein und Apfelsaft ablöschen

\*Pfanne vom Herd nehmen und restliche Zutaten dazugeben.

\*Glühwein zugedeckt mindestens 3 Stunden KALT ziehen lassen

\*kurz vor dem Servieren Glühwein langsam auf knapp 80 Grad erhitzen.

**ACHTUNG: DER GLUEHWEIN DARF AUF KEINEN FALL KOCHEN!**

\*Glühwein heiss in hitzebeständige Gläser, Tassen oder Becher abfüllen und servieren.

Der weisse Glühwein ist für einmal eine Abwechslung an einem gemütlichen Adventsabend in der warmen Stube oder am wärmenden Feuer im Freien.

Verschiedene Apérogebäcke oder Häppchen können dazu serviert werden.

Ich wünsche euch allen eine gemütliche, besinnliche Dezemberzeit.

Christine Hug