



Glühweinsirup

Zutaten:

- ♥ 3 Esslöffel schwarzer Tee
- ♥ 750 ml Wasser
- ♥ 200 ml Orangensaft
- ♥ 2 Bio-Orange
- ♥ 2 Bio-Zitronen
- ♥ 350 g brauner Zucker / Rohrzucker
- ♥ 1 Vanilleschote
- ♥ 3 Stangen Zimt
- ♥ 8 Kardamomkapseln
- ♥ 8 Gewürznelken
- ♥ 6 Sternanis
- ♥ Kräftiger Rotwein oder roten Traubensaft

Schale von den Orangen und Zitronen dünn abraspeln und die Früchte auspressen. Den Abrieb, das Mark der Vanilleschote und die Schote sowie alle anderen Gewürze mit dem Zucker, dem Tee und 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Diese Mischung ca. 45 Minuten köcheln lassen, bis sich die Menge deutlich reduziert hat und sirupartig wird. Dabei gelegentlich umrühren, damit der Zucker nicht anklebt. Den Sirup nun durch ein Sieb geben und mit dem Orangen- und Zitronensaft sowie dem restlichen Wasser mischen und nochmals aufkochen lassen. Den Rotwein oder für die alkoholfreie Variante den roten Traubensaft hinzugeben und den heißen Sirup in heiß ausgespülte Flaschen oder Gläser füllen.

Der Sirup schmeckt herrlich weihnachtlich zu Vanillepudding oder Vanilleeis. Als Beigabe für ein Glas trockenen Sekt reichen 1-2 Teelöffeln.

Gutes Gelingen!

Katja Winter

Unabhängige Stampin' Up! Demonstratorin
30938 Burgwedel, Lehmsberg 1
05139 – 40 97 12

www.winters-manufactory.de

