



alkoholfreier
Glühwein



center
Warnow Park

alkoholfreier Glühwein

Zutaten für 4 Portionen

4 Zimtstange
4 Orangenscheibe
250 ml Johannisbeer-Nektar
250 ml Sauerkirsch-Nektar
300 ml Traubensaft, rot

200 ml Apfelsaft
2 Kardamomkapsel
4 Gewürznelke
20 ml Limettensaft

Zubereitung

Alle Zutaten, außer den Limettensaft, in einem Topf erwärmen, vom Herd nehmen und 2 Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals erhitzen, aber nicht kochen. Mit Limettensaft abschmecken. Die Gewürze entfernen. Den Glühwein in hitzebeständige Becher füllen, mit je einer Zimtstange und einer Orangenscheibe garnieren.

Mahlzeit!

Wir ♥ Lebensmittel.