



Weißer Orangen-Glühwein

Für 4 Gläser à 250 - 300ml

Zutaten:

40 g Sultaninen
8 cl Rum
1 ½ Bio-Orangen
20 g Ingwer
650 ml Weißwein
150 ml klarer Apfelsaft
1 TL Kardamomkapseln
2 Sternanis
1 Zimtstange
3–4 Nelken
2 EL Honig oder nach Geschmack

1. Die Sultaninen in 4 cl Rum einweichen. Die Orangen heiß waschen und trockentupfen. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Die halbe Orange in Spalten schneiden. Von der anderen Orange die Schale in Streifen abziehen und den Saft auspressen.
2. Die Orangenschale und den -saft mit dem Weißwein, dem Apfelsaft sowie dem übrigen Rum in einem Topf erhitzen. Kardamom, Sternanis, Zimt, Nelken und Honig zufügen und alles weiter erhitzen, aber nicht kochen lassen. Den Glühwein ca. 15 Minuten ziehen lassen, anschließend durch ein Sieb passieren und abschmecken. Bei Bedarf noch etwas nachsüßen.
3. Die eingeweichten Sultaninen und die Orangenspalten in Gläser (à 250–300 ml) verteilen, mit dem heißen Glühwein übergießen und servieren.