

Heerlijke Glühwein

Ingrediënten:

- 1 liter fruitig rode huiswijn
- 2 uitgeperste sinaasappels
- 1 Sinaasappel in parten
- 1 uitgeperste limoen
- 2 stokjes kaneel
- 6 kruidnagels
- 6 hele kardemom
- 2 stuks steranijs
- Suiker, honing of palmsuiker naar smaak

Bereidingswijze:

- Die alles de avond van te voren in de pan, zodat de kruiden al lekker kunnen trekken.
- Verwarm op laag vuur of lage stand en laat niet koken. Doe het vuur/de kookplaat uit net voor het kookt.
- Giet met de pollepel, zonder de kruiden mee te scheppen, in een theeglas of beker en genieten maar.

Zelfgemaakte glühwein is het allerlekkerste!!!