

REZEPT FÜR GLÜHWEIN OHNE ALKOHOL



GLÜHWEIN OHNE ALKOHOL

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4-6 Gläser | 15 Min. | + Zeit zum Ziehen

Zutaten

- 3 Beutel roter Früchtetee
- ca. 100 g SweetFamily Weißer Teezucker
- 1 Bio-Orange
- 1 Stück Ingwerwurzel (ca. 15 g)
- 600 ml Kirschsafft
- 2 Zimstangen
- 2 Sternanis



5771

ZUBEREITUNG

1. Früchtetee mit 300 ml kochendem Wasser überbrühen, 100 g Teezucker zufügen und darin unter Rühren auflösen. Zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Inzwischen Orange heiß waschen. Eine Hälfte in Scheiben schneiden, übrige Hälfte auspressen. Ingwer schälen und in Scheibchen schneiden.
2. Teebeutel aus dem Tee entfernen. Tee mit Orangen- und Kirschsafft, Ingwer und Gewürzen unter Rühren erhitzen, nicht kochen lassen. Nach Belieben mit mehr Teezucker abschmecken. Mit Orangenscheiben auf hitzefeste Gläser oder Becher verteilen und heiß servieren.