

Weißer Glühwein



ZUTATEN FÜR 4 DRINKS:

1 BIO SONNE Vanilleschote,
750 ml trockener Weißwein,
500 ml TRIMM Orangensaft,
4 cl CAPTAIN COMARK Rum,
2 EL SOMMERLAND Honig,
2 cm Stück BIO SONNE Ingwer,
1 TL COOK! Zimt, 1 RIVER VALLEY
Orange (heiß gewaschen)

ZUBEREITUNG:

1. Den Ingwer in grobe Stücke schneiden und das Mark der Vanilleschote auskratzen.
2. Im Anschluss beides zusammen mit Orangensaft, Rum, Honig und Zimt in einen Topf geben und einmal aufkochen.
3. Den Weißwein zufügen und alles für eine halbe Stunde abgedeckt ziehen lassen.

4. Die Orange in Scheiben schneiden und auf die Tassen verteilen – danach mit heißem Glühwein übergießen.