

# Birnen- Glühwein



## ZUTATEN FÜR 4 DRINKS:

2 RIVER VALLEY Birnen  
1 BIO SONNE Bio-Bourbon Vanilleschote  
1 Flasche Weißwein (halbtrocken)  
½ BIO SONNE Zitrone  
100 ml GOLDTHALER Williams Birne Obstbrand  
2-3 EL BIO SONNE Honig  
1 TL COOK! Zimt  
1 Prise COOK! Thymian

## ZUBEREITUNG:

1. Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und mit dem Abrieb und Saft der Zitrone möglichst fein pürieren.
2. Das Mark der Vanilleschote auskratzen.
3. Im Anschluss das Birnenpüree zusammen mit Weißwein, Honig, Zimt, Thymian und dem ausgekratzten Vanillemark sowie der übrigen Vanilleschote in einen Topf geben und alles einmal miteinander aufkochen.
4. Mit Obstbrand verfeinern und abschmecken.
5. Durch ein feines Sieb in Tassen abfüllen und servieren.