



Dieses Rezept wurde Ihnen von einer/m Thermomix-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix getestet. Vorwerk Thermomix übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachten Sie stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.



☐☐ " WEISSER GLÜHWEIN " MIT SCHUSS ☐☐ TM31



Gesamt: 30 min
Zubereitung: 30 min



0 Liter



einfach



Hilfsmittel, die Sie benötigen:
Gareinsatz
Messbecher

Zutaten

Teil 1


1000 g Trockener Weisswein
500 g Fruchttrüber Apfelsaft
1 EL Zitronensaft
Saft von 1 1/2 Orangen
8-10 EL Brauner Zucker (jenachdem wie süß man es mag)
1 1/2 -2 Stück Zimtstangen
2 Stück Sternanis
5 Stück Nelken
2 Scheiben Orangen
1 TL Zitronen Zesten (FINESSEN)

Teil 2

80 g Weisser Rum (ruhig die günstige Variante von LIDL, ALDI oder EDEKA)

Zubereitung

Zubereitung

1. ... Weisswein, Apfelsaft, Zitronen- und Orangensaft, sowie den braunen Zucker in den  geben.

... Den Gareinsatz einhängen und die Gewürze reingeben, wobei ich die Orangenscheiben mit den Nelken gespickt habe.

... Alles 20 Min. / 50°C / Stufe 1 ziehen lassen.

2.

... Den weißen Rum zugeben und 6 Min./70°C / Stufe 1 erhitzen.

3.

... Nun den Gareinsatz entfernen und den Glühwi heiss in Flaschen füllen.

Ich gieße den Glühwein dabei durch ein kleines Haarsieb, damit nichts , bzw. nur wenig von den Zesten, etc. im fertigen Glühweihn "schwimmt" .

4. Beschreiben Sie hier die Zubereitungsschritte Ihres Rezeptes

Kommentar & Tipps

... Ihr könnt den weißen Glühwi auch mit normalem Zucker machen, aber dann bitte weniger nehmen, da dieser viel mehr süßt.

Einfach mal ausprobieren, kommt auch immer auf den Wein an und wie süß man es mag.

WIR lieben IHN , mache gern noch etwas Zimtstangen, Sternanis und Nelken mehr dran, da wir das würzige lieben.

☐☐ Gutes Gelingen.....LG Iris' LilaLauneKüche ☐☐



Dieses Rezept wurde Ihnen von einer/m Thermomix-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix getestet. Vorwerk Thermomix übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachten Sie stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Iris' LilaLauneKüche](#) Quelle: rezeptwelt.de