

Apfelglühwein – Apple mulled wine

Rezept für 8 Gläser

Zutaten:

- 1 Liter Apfelsaft
(oder Schwarzen Johannesbeerensaft)
- 50 g brauner Zucker = 20 Stk. Würfelzucker
- 2 Aufgussbeutel Glühweingewürz
- 8 Zitronenscheiben (unbehandelte Zitrone)
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Apfelsaft, Zucker, Salz zum Kochen bringen
2. Glühweingewürz (Aufgussbeutel) 5 Minuten ziehen lassen
3. Zitronen / Orangen klein schneiden und zugeben

Heiß servieren.

Recipe for 8 glasses

Ingredients:

- 1 litre apple juice
(or blackcurrant juice)
- 50 g brown sugar = 20 pcs. Lump sugar
- 2 infusion bags of mulled wine spice
- 8 lemon slices (untreated lemon)
- 1 pinch of salt

Preparation:

1. bring apple juice, sugar, salt to the boil
2. infuse mulled wine spice (infusion bag) for 5 minutes
3. cut the lemons/oranges into small pieces and add.

Serve hot.

