


Recept overheerlijke Glühwein








 6 personen

 20 min. bereiden

15 min. wachten



Ingrediënten:

-  1 liter rode wijn
-  1 sinaasappel (hoe meer sinaasappel je gebruikt hoe zoeter)
-  1 kaneelstokje
-  4 kruidnagels
-  2 eetlepels suiker (of meer of minder, afhankelijk van wat je lekker vindt)
-  2 steranijs
-  1/2 citroen (hoe meer citroen je erin doet hoe zuurder de wijn)

Heb je alle ingrediënten in huis gehaald? Laten we beginnen:

1. Zet een pan op het vuur en warm de wijn. **Let op: zorg dat de wijn niet kookt ander verdampt de alcohol.**
2. Voeg aan de wijn de kruidnagel, steranijs en kaneel toe
3. Snijd de sinaasappel en citroen en voeg deze toe aan het mengsel.
4. Voeg als je wilt suiker toe (dit ligt eraan of je meer van zoet houdt of niet)
5. Laat het mengsel laag voor minimaal 15 minuten op het vuur staan.