

Glühwein-Bowle



Zutaten: 1 Glas Sauerkirschen, 8cl Rum, 2 EL Honig, 1-2 Orangen, 1 Fl. Rotwein/Spätburgunder
Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Rum und Honig verrühren und die Kirschen darin einlegen.

Den Rotwein und den Kirschsafft erhitzen, die Kirschen in den Glühwein geben und nochmals erhitzen. Mit Orangenscheiben dekorieren. Tipp, wenn man noch mit etwas Zimt das Getränk verfeinert, dann hat der Glühwein eine weihnachtliche Note.

Prosecco - Glühwein / - Punsch



Zutaten: 1Flasche Sekt (Prosecco), 250 ml Orangensaft, frisch gepresst, 1 EL Zucker, 40 ml Sirup (Holunderblütensirup), 60ml Cointreau, Glühweingewürz / fertig in Beuteln

Prosecco bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Glühweingewürz reinhängen, ziehen lassen. Derweil Orangen (gfs. teils Blutorange wegen der schönen Farbe) auspressen. Saft, Zucker, Holunderblütensirup und Cointreau zum Prosecco geben, erhitzen - nicht kochen lassen! Wer sich während des Erhitzens langweilt, kann ja mittlerweile die Glasränder mit Cointreau einreiben und in Zucker tauchen, Orangenscheiben dekorativ an den Rand hängen.