

Glühweinsirup

Zutaten:

- 4 Zimtstangen
- 2 Sternanis
- 1 TL Gewürznelken
- 1 EL Piment
- 1 EL Korianderkörner
- 3 - 5 Orangen, Bio, 4 Streifen Schale (à 1 x 4 cm) dünn abgeschält, 500 g Saft ausgepresst
- 2 Zitronen, Bio, 2 Streifen Schale (à 1 x 4 cm) dünn abgeschält, Saft ausgepresst
- 600 g Rohrzucker
- 100 g Rotwein, trocken

Zubereitung:

1. Zimtstangen, Sternanis, Gewürznelken, Piment, Korianderkörner, Orangenschale, Zitronenschale und Rohrzucker in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. 500 g Orangensaft, 50 g Zitronensaft und Rotwein zugeben, anstelle des Messbechers den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 20 Min./100°C/Stufe 1.5 einkochen.
3. Sirup mit den Gewürzen, umfüllen, abdecken und über Nacht durchziehen lassen. Mixtopf spülen.
4. Glühwein-Sirup durch ein feines Sieb gießen, in den Mixtopf geben und 5 Min./100°C/Stufe 1 erhitzen, in 1 heiß ausgespülte Flasche (0,75 l) füllen, fest verschließen, im Kühlschrank aufbewahren und bei Bedarf verwenden.

Für den Glühwein 750g trockenen Rotwein und 125g Glühwein-Sirup in den Mixtopf und 5 Min/90°C/Rührstufe erhitzen. Wenn gewünscht süßen.

Gutes Gelingen!

Eure Helga

