



SONNENPARK

FAMILHOTEL HOCHSAUERLAND

GLÜHWEIN FÜR WEIHNACHTEN



 **FAMILHOTEL®**
Deine Familienhotels.



LUST AUF MEHR?
EINFACH AUF UNSEREM
SONNENPARK-BLOG VORBEISCHAUEN
WWW.SONNENPARK.DE/BLOG

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ☐ 1 Liter guten Rotwein (z. B. Spätburgunder oder Merlot)
 - ☐ 1 Bio-Orange (in Scheiben)
 - ☐ 2–3 Zimtstangen
 - ☐ 4 Nelken
 - ☐ 1 Sternanis
 - ☐ 3 EL Zucker, Honig oder Agavendicksaft
-

ZUBEREITUNG

1. Rotwein in einen Topf geben und langsam erhitzen.
2. Gewürze und Orangenscheiben hinzufügen.
3. Auf kleiner Stufe mind. 20–30 Minuten ziehen lassen (eher mehrere Stunden wenn möglich und zwischendurch Rotwein nachschütten) – **nicht kochen!**
4. Nach Geschmack süßen und heiß servieren.

Ein einfaches Rezept – aber ein Garant für winterlichen Genuss.