

## Orangen-Glühwein, alkoholfrei



### Zutaten

- 500 ml Orangensaft
- Ingwer, zwei Scheiben
- 750 ml Traubensaft, hell
- 3 Gewürznelken
- Vanilleschote, aufgeschlitzt
- 1 Prise Anis, gemahlen
- 1 Stück Zimt (5 cm)
- 2-3 EL Zucker

### Zubereitung

Saft und Zucker in einem ausreichend großen Topf zum Kochen bringen. Inzwischen Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und in einen Teebeutel geben. Vanilleschote aufschlitzen und öffnen. Mark mit dem Messerrücken herauskratzen und den Topf geben. Die Schote, die Nelken und die Zimtstange in den Teebeutel legen und verknoten. Wenn der Saft kocht, vom Herd ziehen und den Gewürzbeutel und das Anispulver hineingeben. 10 Minuten ziehen lassen. Gewürze entfernen und heiß servieren.

Im Originalrezept werden Weißwein statt Traubensaft und 4 EL Zucker verwendet.