

Glühwein met alcohol

1 citroen
1 sinaasappel
1 kaneelstokje
1 liter soepele rode wijn
5 kruidnagels
Suiker naar smaak



Snijd de citroen en sinaasappel in partjes, en breek het kaneelstokje door midden. Giet de wijn in een ruime pan. Voeg de partjes, de kruidnagels en de kaneelstokjes bij de wijn. Verwarm het mengsel zachtjes (niet laten koken, want dan verdampt de alcohol).

Laat de smaken minimaal 15 min. in de wijn trekken. Zeef de glühwein en roer er suiker naar smaak door.



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl