



# Sanddorn-Glühwein

## ZUTATEN FÜR EIN GLAS:

2 TL Sanddorn marmelade  
Orange  
Zitronenschale  
3 Nelken  
1 Zimtstange  
1 Sternanis  
150 ml Rotwein (trocken)  
10 ml Zitruslikör (Triple sec De Kuyper)  
einen frischen Rosmarinzweig  
und/oder einen frischen Thymianzweig

## ZUBEREITUNG:

Geben Sie 2 TL Sanddorn Marmelade in einen kleinen Topf.  
Fügen Sie ein kleines Orangenstückchen, eine Zitronenschale, drei Nelken  
einen Sternanis und eine Zimtstange hinzu.  
Gießen Sie alles mit 150 ml trockenen Rotwein und 10 ml Zitruslikör auf.  
Rühren Sie alles um, während Sie es erhitzen, aber lassen Sie es nicht kochen.  
Gießen Sie das Ganze in ein feuerfestes Glas und garnieren Sie den Drink am Ende  
mit einem Rosmarin- und/oder einem Thymianzweig.

... und die kalten Tage können kommen....

