



Weihnachtlicher GardaseeZauber

Vin Brulé



leicht



4 Gläser



45 Min.

ZUTATEN

1 ltr.	Rotwein
150g	Zucker
2	Orangen (bio)
1	Zitrone (bio)
2	Zimtstangen
2	Sternanis
5	Gewürznelken

ZUBEREITUNG

1. Orange und Zitrone waschen und in Scheiben schneiden
2. Wein, Zucker, Orangen, Zitronen, Zimtstangen, Gewürznelken und Sternanis in einen Topf geben und erwärmen.
3. Die Flüssigkeit mit den Gewürzen ziehen lassen. Dauer: 15 Min.
4. Vin Brulé in Gläser füllen, dekorieren und heiß servieren.