



Glühwein:

Ergibt ca. 10 Liter

3 Liter Apfelsaft

1 Büchse Lichis

1 Liter Orangensaft

4 Orangen: Schale raffeln (aber nicht bis zum weissen) filetieren, in kleine Stücke schneiden

300 gr Zucker

6 Zimtstange

8 Sternanis

2 Beutel Vanillin

1 Stange Vanille

Alles aufkochen

Nachher

6 Liter Wein (gute Qualität)

16 Teebeutel

Rein und noch etwas erwärmen (nicht mehr als 76 Grad)

Nach 10 Minuten :

Teebeutel , Zimtstange , Anis , Vanille weg bei ca. 76 Grad halten