

3.

ADVENTS-TIPP



Zutaten für 4 Personen:

750 ml Weißwein
(trocken oder fruchtig)

3 EL Rosinen

3 EL Rum

1 Zimtstange

3 Nelken (ganz)

2 Kardamomkapseln

2–3 EL brauner Zucker
(je nach Vorliebe)

1 Biozitron

WEISSER GLÜHWEIN MIT BUTTERSTOLLEN

Die Rosinen im Rum ein bis zwei Stunden einweichen.

Weißwein mit Zimtstange, Nelken, Kardamom und Zucker im Topf erhitzen (nicht kochen) und 10 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen.

Die Zitronen sowie die Rumrosinen dazugeben und weitere 5 Minuten ziehen lassen. Fertig!

Den weißen Glühwein mit unserem hausgemachten Butterstollen genießen.