

**"Fair Glühen!"**

Glühwein ist nicht gleich Glühwein - das weiß jeder, der auf dem Weihnachtsmarkt die bescheidenen Resultate kommerzieller Glühweinproduktion konsumieren musste. Ein vollmundiger, sämiger und doch leichter Glühwein, mit dem Sie ihre Freunde begeistern werden, gelingt Ihnen mit unserem Rezept des Monats November:

**Zutaten:**

1/3 l Merida Orangensaft\*  
1 Flasche Ilula Shiraz, Rotwein aus Südafrika\*  
5-6 EL Mascobado Vollrohrzucker (oder mehr nach Geschmack)\*  
3 EL Glühweinmischung von DWP (genau diese Glühweinmischung ist das Herz des Rezepts)\*  
1 TL getr. geriebene Zitronenschale\*  
1-2 Msp. Geriebene Vanille\*



\_\_\_\_\_ \*in unserem Weltladen erhältlich

**Zubereitung:**

Den Rotwein zusammen mit Orangensaft und Zucker erhitzen. Wenn er kurz vor dem Kochen ist, in einem Teebeutel die Glühweinmischung in den Topf hängen und ca 10 Minuten ziehen lassen. Zitronenschale und Vanille beifügen. Noch einmal erhitzen bis kurz vor dem Siedepunkt und den Teebeutel entfernen. Nach einem Spaziergang bei Kerzenschein oder vor dem Kamin genießen.

Kinderglühwein: Rotwein durch Johannisbeersaft oder einen anderen roten Saft ersetzen, Zucker weglassen.

Wohl bekommt's! Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!