

REZEPTE FÜR DIE ADVENTS

zeit

GLÜHWEINZUCKER

für etwa vier Gläser

- 1 Vanilleschote
- 2 TL Zimt
- ½ Messerspitze Nelkenpulver
- 1 Päckchen Orangenschale
- 1 Messerspitze Anis
- 600 g brauner Rohrzucker

Mark aus der Vanilleschote kratzen und zusammen mit den anderen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Anschließend in den Mixer geben und kurz pulverisieren. Nun kann der Zucker in Gläser umgefüllt werden. Ein Teelöffel Zucker mit 150 ml heißen Apfelsaft oder Rotwein genießen.

Kleiner Tipp:

Für selbstgemachten Vanillezucker einfach den Rest der Vanilleschote zusammen mit etwa 200 g Zucker in einen Behälter oder einem Glas mit Deckel geben und gut verschließen. Nach wenigen Tagen ist der Vanillezucker fertig und kann bei Bedarf mehrmals mit Zucker nachgefüllt werden.

