Glühwein in der Cooking Chef

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Susanne Hummel

Heute gab es bei uns den ersten Glühwein, natürlich mit der CC gekocht 🎄

Zutaten:
1 Flasche Rotwein
1 EL Glühweingewürz (wir hatten das von Ingos Gewürzamt)
1 EL brauner Zucker, wir mögen es nicht zu süß…
50ml Rum

Zubereitung:
Alles zusammen in die Maschine geben, auf 98 Grad stellen und mit dem K-Haken bei Intervall 3 kurz sieden knapp vor dem Siedepunkt ziehen lassen (nicht kochen). Gewürz abseihen und genießen.

Aufwand keine 5 min.
Der Rest kann in der Weinflasche kalt gestellt und später wieder aufgewärmt werden.

Alternativ ist er auch super für Glühweinkuchen 😍

Schöne Weihnachtszeit! 🎄