

## **Glühwein ohne Zucker**

Sehen Sie sich das Video-Rezept „Glühwein ohne Zucker“ und bringen Sie das Rezept in richtige Reihenfolge.

Es ist wichtig, den Glühwein nicht köcheln zu lassen. Die Hitze sofort reduzieren und 10 Minuten weiter köcheln lassen.

Weißwein, Apfelsaft, Orangenscheiben und Gewürze in den Topf geben

Honig nach Belieben eingenen

Orangen in Scheiben schneiden