



GLÜHWEIN-ORANGEN-SPRITZ

Für 4 Gläser (à 250 ml) benötigt ihr folgende Zutaten:

- 1 Bio-Orange
- 40 ml Cointreau
- 2 EL Grenadine
- 200 ml kalter Glühwein
- 1 Flasche (0,75 l) Jules Mumm Medium Dry
- Eiswürfel

- 1 Orange heiß waschen und trocken tupfen. Von der Schale mit einem Sparschäler 4 dünne Scheiben abschälen. Orangenschalen zum Verzieren beiseitestellen. Orange halbieren und auspressen. Orangensaft, Cointreau, Grenadine, Glühwein und Eiswürfel in einen Shaker geben, alles gut durchmischen.

2 Eiswürfel in Gläser verteilen. Glühweinsmischung zugießen. Mit Sekt aufgießen und mit übrigen Orangenschalen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Diese Website wurde mit toujou gebaut