

# Glüh-Gin-Rezept

## Für den Glüh-Gin brauchst du:

- 1 l Blutorangen-Direktsaft
- 0,5 l naturtrüber Apfelsaft
- 500 ml Ginger Beer (Ginger Limonade)
- 3 Orangen mit unbehandelter Schale
- 5 Sternanis
- 5 Zimtstangen
- ca. 300 ml Gin

## Zubereitung:

1. Wasche eine Orange heiß ab und schäle mit Hilfe eines Zestenreißers oder Sparschälers einige Zesten der Orangenschale ab.
2. Gieße den Blutorangensaft, den Apfelsaft und das Ginger Beer in einen Kochtopf.
3. Presse den Saft von zwei Orangen aus und gib diesen ebenfalls mit in den Topf. Füge zum Schluss noch den Sternanis und die Zimtstangen dazu.
4. Sollte dir der Sud zu sauer sein, kannst du auch gerne noch Zucker hinzufügen.
5. Erwärme diese Mischung nun auf dem Herd für ca. 20 Minuten. Achte hier darauf, dass das Ganze nicht zu heiß wird. Die Flüssigkeit darf nicht kochen.
6. Ideal ist hier eine Temperatur von ca. 75°C, ich messe das mit einem Bratenthermometer nach ;-))))).
7. Schneide die dritte Orange in Scheiben und gib diese in die vorbereiteten Becher.
8. Nach 20 Minuten ist der Glüh-Punsch (noch ganz ohne Gin) fertig und du kannst ihn auf die Tassen verteilen. Gib ganz nach Gusto dann noch einen Schuss Gin dazu und dekoriere das Getränk abschließend noch mit Sternanis und Zimtstangen.
9. Cheers wünscht dir Bettina von [diealltagsfeierin.de](http://diealltagsfeierin.de)