



Homemade Glühwein (zonder alcohol)



INGREDIËNTEN

Voor 4 glazen:

- 1 liter alcoholvrije wijn
- 2 appelsienen
- 5 kruidnagels
- 2 steranijs
- 2 laurierblaadjes
- 2 kaneelstokken

BEREIDING

Snij één appelsien in dikke plakken.

Doe de rode wijn in een kookpot en voeg de schijven appelsien en de rest van de kruiden toe.

Breng de wijn tot net onder het kookpunt en laat minimaal 15 minuten (des te meer des te beter!) sudderen.

Snij de andere appelsien ondertussen in dunne schijfjes.

Giet het mengsel door een vergiet en voeg de 2 theelepels stevia toe.
Serveer warm met de appelsien schijfjes.

✓ 32 kcal
-3g
suiker*

PER PORTIE

*t.o.v. een
gesuikerde versie

*Proef zeker of je
de glühwein zoet
genoeg vindt en voeg
indien nodig iets
meer zoetstof.*

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu