

Glühbier

2 Flaschen malzig-vollmundiges dunkles Bier
0,5 Liter Sauerkirschsafft
50g Zucker oder 60g Honig
1 Zimtstange
2 Nelken
1 Sternanis
Etwas frische Vanille
Prise Muskatnuss
2 Esslöffel Zitronensaft

Nach Geschmack etwas frischen Ingwer zugeben

Die Gewürze in einen Teebeutel geben und alle Zutaten in einem Topf vorsichtig bis auf etwa 70°C erwärmen, nicht kochen!

Jetzt noch abschmecken und je nach Vorliebe zusätzlich Zucker oder Zitrone zugeben.

Das Glühbier etwa 15–20 Minuten abgedeckt stehen lassen und die Gewürze entfernen, dann servieren.

