



# Glühsecco

## **Zutaten für 4-6 Portionen:**

750 ml trockener Weißwein\*

7,5 g Glühweingewürz in einem Teesäckchen\*

1/2 Vanilleschote, aufgeschnitten\*

1 Bio-Orange in Scheiben geschnitten

750 ml Prosecco zimmerwarm\*

1 EL Honig nach Geschmack\*

## **Zubereitung:**

Weißwein vorsichtig erwärmen, jedoch nicht kochen (maximal 75 Grad Celsius, danach entweicht der Alkohol).

Beim Erwärmen Glühweingewürz, Vanilleschote, Orangenscheiben und ggf. Honig dazu geben.

Servieren. Prost!

**Zutaten mit Sternchen \* erhalten Sie im fair**