

ホットワイン（Glühwein）の作り方

◇材料◇

シナモン	2本
八角	2個
クローブ	6個
ナツメグ	適量
カルダモン	6個
レモンの皮	適量
オレンジの皮	適量
グラニュー糖	200g
赤ワイン	1本

◇作り方◇

- ① 香辛料、皮、砂糖、ワイン半分を鍋へ（香辛料は砕く。皮は白い部分を含まないように切る）。
- ② 沸騰させ、とろみをつける。
- ③ ワインの残しを足して沸騰させ、弱火で5分ほど煮る。

