



# GLÜHBIER

**Zutaten:**

*1l Bockbier*

*1 Stange Zimt*

*1 unbehandelte Orange*

*1 Sternanis*

*2 Gewürznelken*

*1 TL Honig*

*1 Päckchen Vanillezucker*

*400 ml Sauerkirschsaft*

Die Orange gut abwaschen und 2 Scheiben aus der Mitte abschneiden. Das Bier zusammen mit Sauerkirschsaft, Zimt, Sternanis, Gewürznelken und Orangenscheiben in einem Kochtopf erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Mit Honig und Vanillezucker abschmecken und zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen. Dann das Glühbier heiß genießen.

