



Bisschopwijn of Glühwijn

Ingrediënten

1 fles rode wijn
100 gr. basterdsuiker
1 tl. Kaneelpoeder
1 sinaasappel
8 hele kruidnagels

Bereidingswijze

Zet een grote pan op middelmatig vuur en doe hierin de wijn, suiker en kaneel. Snij de sinaasappel door de helft en druk de kruidnagels in de schil van beide helften. Voeg beide helften aan de wijn toe.

Zet het vuur op z'n laagst en warm de wijn langzaam op (ongeveer 30 minuten of totdat er stoom vanaf komt). Laat de wijn niet koken. Warm de glazen op met warm water voordat je de wijn erin schenkt.

Bijzonderheden

Bisschopwijn is de Nederlandse variant van de Duitse Glühwein, een warme drank die je tijdens winterse dagen van binnen lekker opwarmt. Drink dit niet als je nog moet rijden! Iedere familie heeft z'n eigen variant en dit recept is van mijn burens die dit tijdens Kerst en op Oudejaarsavond altijd maakten toen ik als klein kind in Amsterdam woonde.

Bron

Dit recept is afkomstig van www.allrecipes.nl