

Bisschopswijn alcoholvrij met appelsap 1 liter = 8 wijnglazen

1 sinaasappel, in plakken of parten
½ citroen, de gele schil in repen
2 kaneelstokjes
4 steranijs
6 kruidnagels (mag zeker ook meer, naar smaak)
100 g fijne kristalsuiker
250 ml water
750 ml appelsap



Doe alle ingrediënten, in een ruime pan.
Roer het mengsel door en breng het aan de kook.
Zet het vuur zachter en laat het een half uur zachtjes trekken.
maar laat het niet meer koken.

Glühwein 1 liter = 8 wijnglazen

2 sinaasappels
8 kruidnagels
1 liter rode wijn
100 gr. bruine basterdsuiker
2 kaneelstokjes
4 steranijs
6 kruidnagels (mag zeker ook meer, naar smaak)



Prik in een van de sinaasappels acht kruidnagels.
Snijd van de andere sinaasappel de schil in reepjes en pers het sap eruit.
Giet de rode wijn, met alle andere ingrediënten in een pan.
Warm het geheel op en laat het op een laag vuur met deksel op de pan minstens een half uur tegen de kook aan 'sudder'.