

## Recept voor

### Ingrediënten

Voor één grote voorraadpot (250 ml)

- 4-5 biologische sinaasappels
- 8 kaneelstokjes
- 20 steranijs
- 32 pimentkorrels
- 40 kruidnagelen
- 20 kardemompeulen



### Bereiding

1. Was de sinaasappels in heet water, wrijf ze droog en schil er fijne reepjes van met een [dunschiller](#). Spreid de sinaasappelschillen plat uit op bakpapier en droog ze ongeveer een uur in een heteluchtoven op 80 °C. De schillen kunnen ook gedroogd worden in een [voedseldroger](#). De schillen moeten zo droog zijn, dat ze in kleine stukjes gebroken kunnen worden.
2. Breek de kaneelstokjes in stukken en stamp ze grof met de overige specerijen in een [vijzel](#). Voeg de sinaasappelschil toe en doe het kruidenmengsel in een luchtdichte pot.

**Bereiding van de glühwein of punch:** Verwarm een liter wijn (rood of wit) of sap (appel- of druivensap) in een pan, geef twee tot drie eetlepels van de glühweinkruiden in een theezeefje of theefilter en hang deze in de pan. Je kunt de glühweinkruiden er ook direct doorheen roeren en de vloeistof voor het serveren door een fijne zeef gieten. Laat het mengsel vervolgens 30 minuten trekken op de uitgeschakelde kookplaat en breng de glühwein naar wens op smaak met bruine suiker. Verwarm de drank opnieuw voor het serveren (pas op dat het niet kookt!) en garneer met wat verse sinaasappelschil.