Spanische Sangría

Zubereitungsdauer: 20 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach · vegan

Portionen

Zutaten für 3-4 Portionen.

Zutaten

1 Flasche XA Rotwein
12 frische Orangenscheiben von naturbelassenen Orangen
je nach Gusto: auch ein paar Zitronenscheiben
150 ml Orangensaft
50 ml Angel d'Or Orangenlikör
1 TL Zucker
1 Prise Zimt

Zubereitung

Rotwein, Orangensaft und Orangenlikör in eine Glaskaraffe geben, je nach Geschmack mit etwas Zimt und Zucker abschmecken, dann die Orangen- und evtl. Zitronenscheiben hinzugeben. Abgedeckt 1-2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Die hier angegebenen Mengen sind Richtwerte. Man verringert den Alkoholgehalt mit Zugabe von Mineral- oder stillem Wasser, noch fruchtiger wird das Getränk mit einer größeren Menge Orangensaft.

Tipp: Vor der Zubereitung sämtliche Zutaten kalt stellen.