



VIN D'ORANGE

Orangenwein

Zutaten für ca. 4 Flaschen

5 ungespritzte Bitterorangen

2 Zitronen

500 g Zucker

5 Flaschen (0,75 l) Roséwein

1/4 l reiner Alkohol (50% aus der Apotheke)

(ich hatte nur 40%iges Kirschwasser und davon etwas mehr rein)

2 Zimtstangen

2 El Anissamen

Zubereitung

- Die ungespritzten Orangen und Zitronen mitsamt ihrer Schale in feine Scheiben schneiden.
- In einem großen Glas/Topf mit den übrigen Zutaten mischen. 40 Tage lang bei Zimmertemperatur ziehen lassen und immer wieder mal Schütteln/umrühren.
- Durch ein Tuch (*je feiner das Tuch umso klarer der Wein*) filtern und in Flaschen füllen.