



gluehweinwerk.ch

So wird's gemacht



Die Hälfte des GLÜHMIX im Gewürzbeutel mit 1.5L Wein, Suure Most oder Traubensaft in eine Pfanne geben.



Langsam kurz vor den Siedepunkt bringen und Zucker hinzugeben.



Zugedeckt ca. 20 min. auf niedriger Stufe ziehen lassen. Gewürzbeutel entfernen.



Beliebig mit Honig und Schnaps verfeinern. Vor dem Servieren nochmals erhitzen.

REZEPTIDEEN

für 5 Personen

aktive Zeit 5 min. | Gesamtzeit 25 min.

AMARETTO

1/2 GLÜHMIX intensiv

1.5L Rotwein

75g Zucker

5 cl Amaretto

RUM

1/2 GLÜHMIX intensiv

1.5L Rotwein

75g Zucker

3 EL Honig

5 cl Rum

SUURE MOST

1/2 GLÜHMIX intensiv

1.5L Suure Most

3 EL Zucker

ALKOHOLFREI

1/2 GLÜHMIX intensiv

1L Traubensaft

0.5l Orangensaft

3 EL Honig

