



gluehweinwerk.ch

So wird's gemacht



Die Hälfte des GLÜHMIX im Gewürzbeutel mit 1.5L Wein oder Most 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.

WODKA

1/2 GLÜHMIX klassisch

1.5L Weisswein

75g Zucker

3 EL Honig

5 cl Wodka

PASTIS

1/2 GLÜHMIX klassisch

1.5L Rotwein

75g Zucker

5 cl Pastis

OBSTBRAND

1/2 GLÜHMIX klassisch

1.5L Rotwein

75g Zucker

3 EL Honig

5 cl Obstbrand

ALKOHOLFREI

1/2 GLÜHMIX klassisch

1.5L Süssmost

2 EL Honig

