



gluehweinwerk.ch

So wird's gemacht



Die Hälfte des GLÜHMIX im Gewürzbeutel mit 1.5L Wein, Prosecco oder Rimuss 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.

GIN

1/2 GLÜHMIX süsslich

1.5L Weisswein

75g Zucker

3 EL Honig

5 cl Gin

HOLUNDERBRAND

1/2 GLÜHMIX süsslich

1.5L Roséwein

3 EL Zucker

5 cl Holunderbrand

PROSECCO

1/2 GLÜHMIX süsslich

1.5L Prosecco

3 EL Zucker

ALKOHOLFREI

1/2 GLÜHMIX süsslich

1.5L Rimuss

