



## Mein persönliches Glühwein-Rezept für dich!



Zutaten:

1 Flasche Rotwein (oder Weißwein)  
¼ l Wasser  
Glühwein-Gewürzmischung  
Zucker nach Geschmack

Und so wird's gemacht:

1.  
Wasser, Rotwein und Gewürze in einen Topf geben und bei geringer bis mittlerer Temperatur langsam erhitzen. Den Glühwein ca. 1 Stunde zugedeckt am Herd ziehen lassen.  
WICHTIG: Der Glühwein darf auf keinen Fall kochen, sonst verdampft der Alkohol und die Aromen des Weines verflüchtigen sich und die Gewürze werden bitter. Wenn sich Schaum bildet den Herd zurückdrehen.
2.  
Die Glühweinsmischung vom Herd nehmen und zugedeckt mehrere Stunden oder auch über Nacht ziehen lassen, damit sich die Aromen optimal entfalten können.
3.  
Die Gewürze herausnehmen und den Glühwein mit Zucker abschmecken, erwärmen und in einem Glas oder Häferl heiß servieren.

Tipp:

Der Glühwein kann aus Rot- und Weißwein erstellt werden. Wichtig ist, dass man einen guten Qualitätswein sowie hochwertige Gewürze verwendet. So wird der Glühwein ein Genuss.

