

Weiberles Glühwein

Hier unser bewährtes Glühwein-Rezept.

2 l Trollinger trocken oder Weiberles Roter
von **WeinGut Weiberle**

2 Zitronenschnitze

1 Orangenschnitz

100 g Zucker

2 Beutel Messmer Glühweingewürz oder
Glühfix

1 Stange Zimt

Falls Sie mal richtig viel machen wollen:

20 l Trollinger trocken oder Weiberles Roter
von **WeinGut Weiberle**

2 Zitronen (12 Schnitze)

1 Orange (6 Schnitze)

1kg Zucker

20 Beutel Messmer Glühweingewürz
oder Glühfix

12 Stangen Zimt

Alle Zutaten in einen Topf geben und
erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Dann alles etwa Minuten ziehen lassen, je
nach Vorliebe.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und
viele gemütliche Abende.