

**GLÜHWEIN
GEWÜRZ**
Let it glow

**GLÜHWEIN
GEWÜRZ**
Let it glow

So geht's:

*750ml guten Rotwein erwärmen, 2 - 3 Esslöffel
Zucker und 2 Esslöffel Glühweingewürz dazugeben.
Auf ca. 80 Grad erhitzen und 1 Stunde ziehen lassen,
damit sich die Aromen schön entfalten können.
Dann noch einmal heiß machen - und genießen!*

- UNTERFREUNDENBLOG.COM -

So geht's:

*750ml guten Rotwein erwärmen, 2 - 3 Esslöffel
Zucker und 2 Esslöffel Glühweingewürz dazugeben.
Auf ca. 80 Grad erhitzen und 1 Stunde ziehen lassen,
damit sich die Aromen schön entfalten können.
Dann noch einmal heiß machen - und genießen!*

- UNTERFREUNDENBLOG.COM -

PRINTABLE / FREEBIE

Nur für den persönlichen Gebrauch!
Quellenangabe bei Verwendung wäre schön –vielen Dank ♥

www.unterfreundenblog.com