

**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](http://www.unterfreundenblog.com)