

Tipp für einen feinen Glühwein:

Glühweingewürz mit ca. 0,5 l heißem, gezuckertem Rotwein übergießen. Je nach Geschmack ziehen lassen. Leckere Alternative: Mit Johannisbeer- oder Apfelsaft.

Gewürzzubereitung

Zutaten: Orange, Zitrone, Zimt, Nelken, Sternanis, Aroma

Glühweinbonbons

Zutaten: Zucker, Glukosesirup, Säuerungsmittel Citronensäure, Aromen,
Rote Beete-Saftkonzentrat
Durchschnittliche Nährwerte pro 100g: Energie 1679 kJ/395 kcal,
Fett 0,1g, davon gesättigte Fettsäuren <0,1g, Kohlenhydrate 97,8g,
davon Zucker 59,8g, Eiweiß 0,1g, Salz 0,0g

Mindestens haltbar bis:

4022-1

