

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 <0,1 g, Kohlenhydrate 97,8g,

davon Zucker 59,8 g, Eiweiß 0,1 g, Salz 0,0g

Mindestens haltbar bis:
40221

