



GLÜHWEIN GEWÜRZ

Glühwein einfach selber machen:
10 g Gewürz in einen Teefilter
geben, mit 700 ml trockenem
Rotwein, 300 ml Traubensaft und
dem Saft einer halben Orange
aufkochen und 15 Minuten ziehen
lassen. Für eine alkoholfreie
Variante Rotwein durch Traubensaft
ersetzen.

GLÜHWEIN GEWÜRZ

Zutaten: Zimt, Wacholder, Piment, Rosa Beeren,
Nelken, Orangenschale, Fenchel, Pfeffer.
Trocken lagern und vor Wärme schützen.

Mindestens haltbar bis: 31.12.2027

20 g

www.wellnuss.de

wellnuss Premium Präsente GmbH
Desenießstraße 62, 22083 Hamburg