MEIN GENUSS



Lillet Glühwein



It’s a match!

Unser Glühweingewürz bringt die Würze in den Glüh-Lillet!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Den Kirschsaft, den Apfelsaft und den Zitronensaft in einen Topf geben und langsam erhitzen; die Saftmischung sollte nicht kochen. Das Glühweingewürz im Tee-Sieb zur Flüssigkeit geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen.
2. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Anschließend den Lillet Blanc hinzugeben, portionsweise in eine Tasse oder ein Henkelglas füllen und mit Apfelscheiben oder Zimtstangen garnieren.

Zutaten

Für 4 Tassen Lillet Glühwein:

200 ml Lillet Blanc
200 ml Kirschsaft
200 ml Apfelsaft
40 ml Zitronensaft
3 TL Glühweingewürz
Himbeeren (optional)

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.