



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 Kirschsafte, den Apfelsafte und den Zitronensafte 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 Kirschsafte
200 ml Apfelsafte
40 ml Zitronensafte
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 22.11.2026.