



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 Kirschschaft, 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 Kirschschaft  
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 08.07.2026.