

Genießen zur

Winterzeit

wenn es draußen stürmt und schneit...

Hausgemachter heller Glühwein

2-3 Liter	Weißwein z. B. Müller-Thurgau
1 Liter	Klarer Birnensaft
1/2 Tasse	Zucker
2 Päck.	Vanillezucker
1	Vanilleschote
2 kleine	Zimtstangen
4 TL	Glühweingewürz
1 Schuß	roter Weinbergspirsichlikör
etwas	frischer Zitronensaft und Zitronenscheiben

Hausgemachter roter Glühwein

2 Liter trockener Rotwein z. B. Cuveé rot
1 unbehandelte Zitrone in Scheiben
2 in Scheiben geschnittene Äpfel
2 kleine Zimtstangen
½ Tasse Zucker
3-4 TL Glühweingewürz

Gewürze am Besten in ein Gewürzei oder Sieb geben.
Alles in einem Topf auf 80 Grad erwärmen und eine Stunde langsam ziehen lassen, sich ein bisschen Zeit für sich und seine Lieben nehmen und die Vorweihnachtszeit genießen... Viel Spaß dabei

Ihr Weingut Brennfleck