



# GLÜHWEIN GEWÜRZ



## Glühwein einfach Selbermachen:

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:** 01.06.2025

20 g

[www.wellnuss.de](http://www.wellnuss.de)

wellnuss Premium Präsente GmbH  
Humboldtstraße 53 G, D-22083 Hamburg