



Apfel-Zimt-Glühwein

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

5-6 Portionen

1 L	Apfelsaft, naturtrüb	1 EL	Vanillepaste
2 EL	Glühweingewürz (TG Quality)	2	Zimtstangen
100 ml	Calvados		

Zubereitung

Für etwa 1 Liter

1. Apfelsaft, Vanillepaste, Zimtstangen und den Calvados in einem großen Topf gemeinsam langsam erhitzen.
2. Es darf nicht kochen.
3. Die Gewürze in ein Teesäckchen verpacken.
4. Das Ganze für 1 Stunde ziehen lassen.

Für eine alkoholfreie Variante den Calvados weglassen.

Apfel-Zimt-Glühwein

Stand 12.07.2021