



Kochclub

Glühwein

Schuhbecks Internet GmbH



Zutaten für 4 Personen:

- 1 l. Rotwein
- 100 g Zucker
- 1 gehäufter TL Schuhbecks Glühweingewürz

Wichtige Küchengeräte

Topf, Einwegbeutel,

Zubereitung

Rotwein mit Zucker erhitzen. Das [Glühweingewürz](#) in einen Einwegteebeutel füllen, verschließen, in den heißen Wein legen und 5 bis 10 Minuten ziehen lassen.

Gewürzbeutel entfernen und den Glühwein heiß in Tassen oder Punschgläser füllen.

Nährwertangaben (pro 100g):