



## Rezeptkarte

# Klassischer Glühwein mit Ingos Glühweingewürz

# Klassischer Glühwein mit Ingos Glühweingewürz

## Zutaten für 4 Personen:

- 1 L Rotwein (z. B. Côtes du Rhône)
- 1 EL Ingos Glühweingewürz
- 2 EL weißer Rüben- oder Rohrzucker

## Zubereitung:

Erhitzen Sie den Rotwein bis auf maximal 78°C (ab dieser Temperatur entweicht der Alkohol). Lassen Sie das Glühweingewürz in einem Tee-Ei oder einem Teebeutel je nach Intensität für mehrere Minuten ziehen. Mit dem Zucker die Süße regulieren.

## Tipp:

Versuchen Sie anstatt eines klassischen Rotweins auch einmal einen Weißwein (Riesling) oder Apfelwein.