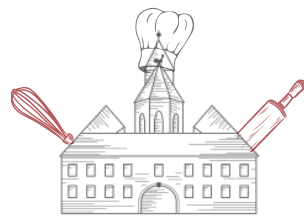
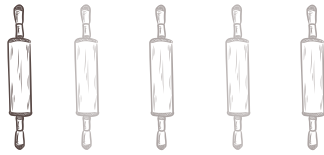


Die 2. Weihnachtsfolge
findest du auf Facebook & Instagram!



Heurigen K O C H S H O W

Müllner's Glühwein



Schwierigkeitsgrad

20 Minuten

Zeitaufwand

Zutaten

- 1 L GV Staubiger
- Saft von 1 Zitrone
- Saft von 1 Orange
- Zucker
- Apfel
- Zimtstange
- Nelken
- Kochtopf

Zubereitung

Zuerst wird der Wein in den Kochtopf geleert und die Herdplatte auf mittlere Stufe drehen.

Danach werden die Orange und die Zitrone ausgepresst, der Apfel in Spalten geschnitten und die Gewürze zum Wein gegeben. Mit Zucker nach Belieben süßen.

Die Gewürze & Apfelspalten nach zirka 10 Minuten entfernen und den Glühwein heiß genießen!

Unser Tipp: Die Apfelspalten nicht wegwerfen, denn die schmecken am allerbesten!



Winzerhof Familie Rudolf Müllner



@winzerhofmuellner

3124 Unterwölbling 2 / www.winzerhof-muellner.at / 02786/2440

