



Glühweingewürz 6 g E

Zutaten: Zitronenschalen, Canehl, Nelken
Nährwerte je 100g: Energie 281 kJ/1175 kcal,
Fett 3,6g, davon gesättigte Fettsäuren 0,9g,
Kohlenhydrate 36g, davon Zucker 32g,
Eiweiß 6,2g, Salz 0,1g.



Orangenschalen 4 g E

Nährwerte je 100g: Energie 315 kJ/1318 kcal,
Fett 0,7g, davon gesättigte Fettsäuren <0,1g,
Kohlenhydrate 52g, davon Zucker <0,1g,
Eiweiß 5,5g, Salz <0,1g.



Zimtstange Cassia Vera

Nährwerte je 100g: Energie 318 kJ/1332 kcal,
Fett 3,2g, davon gesättigte Fettsäuren 0,9g,
Kohlenhydrate 56g, davon Zucker 55g,
Eiweiß 3,9g, Salz <0,1g.

Mindestens haltbar bis

Zubereitungstipp für einen wohlschmeckenden Glühwein:

Glühweingewürz mit ca. 0,5 l heißem
gezuckertem Rotwein übergießen. Zimtstange
und Orangenschalen in einem Teefilter
dazugeben. Je nach Geschmack ziehen lassen
und dann die Gewürze herausnehmen. Lecker
auch als alkoholfreie Variante mit Johannisbeer-
oder Apfelsaft.

4235

