

## Tipp für einen feinen Glühwein:

Glühweingewürz mit ca. 0,5 l heißem, gezuckertem Rotwein übergießen. Je nach Geschmack ziehen lassen. Leckere Alternative: Mit Johannisbeer- oder Apfelsaft.

### Gewürzzubereitung

Zutaten: Orange, Zitrone, Zimt, Nelken, Sternanis, Aroma

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml: Energie 11 kJ / 2 kcal,

Fett <0,1 g, davon gesättigte Fettsäuren <0,1 g,

Kohlenhydrate 0,3 g, davon Zucker 0,1 g, Eiweiß 0,2 g, Salz <0,01 g.

### Glühweinbonbons

Zutaten: Zucker, Glukosesirup, Säuerungsmittel Citronensäure, Aromen, Rote Beete-Saftkonzentrat

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g: Energie 1679 kJ/395 kcal,

Fett 0,1 g, davon gesättigte Fettsäuren <0,1 g, Kohlenhydrate 97,8 g,

Kohlenhydrate 97,8 g, davon Zucker 59,8 g, Eiweiß 0,1 g, Salz 0,0 g

Mindestens haltbar bis:

4022-1

