



#### Zutaten:

- 1 Liter Süssmost oder Rotwein
- 2 dl Wasser
- 35 gr Glühweinsmischung  
nach belieben süssen mit  
Zucker oder Trietolt

#### Und so wirds gemacht:

1. Alle Zutaten mischen, in einen Topf giessen und bis zum Siedepunkt ca. 90°C erhitzen (nicht kochen)
2. Eine gute halbe Stunde ziehen lassen, damit sich die Gewürze gut entfalten können.
3. Anschliessend die Mischung nur noch abgiessen und schon ist der Glühmost trinkbereit.

Ein Prost!!



Glühweinsmischung	60gr	13415	Fr. 7.80	Dösli
Glühweinsmischung	400gr	23415	Fr. 23.90	Box

#### NUTZE DEN DEAL

\*\*\*

Bei jeder Bestellung bekommen Sie ein Briefli Glarner Gewürzzucker und eine Überraschung

\*\*\*

GÜLTIG BIS 31.12.2014