

Glühwein informatie:

Glühthee: 4 g Glühwein Spices samen met 4 g van een "gewone thee" (ongearomatiseerde groene, zwarte of pu erh thee of eventueel rooibos of honingbos) opschenken met 1 L kokend water, 4-8 minuten laten trekken, inschenken. Suiker naar smaak toevoegen.

Glühsap: 500 ml druivensap of een mixje van 250 ml druiven- en 250 ml appelsap samen met 10-15 g Glühwein Spices aan de kook brengen, 10 minuten zachtjes laten doorpruttelen, inschenken. De variant met alleen druivensap is zoeter.

Glühwein: 500 ml zoete rode wijn (bijvoorbeeld van de druivenrassen Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grenache of Moscato Nero) of rode kookwijn samen met 10 g Glühwein Spices tot net onder de kook brengen, 10 minuten zachtjes net onder de kook houden, 40-60 g suiker toevoegen, goed roeren, inschenken.

De Glühwein Spices kun je in een ruim passende T-sac of thee-ei in het sap of de wijn hangen, of los erdoor doen, maar dan moet je het wel even zeven bij het inschenken.

Een aantal ingrediënten van de Glühwein Spices brengt een "droog mondgevoel" met zich mee. Veel mensen vinden dit prettig (tonic, droge wijn), anderen wat minder. Naarmate het sap of de wijn zoeter is en/of er meer suiker wordt toegevoegd neemt de droogheid af. Een kwestie van smaak!

Ingrediënten: kaneel*, sinaasappelschil*, gember*, kardemom*, kruidnagel*, steranijs*, jeneverbes*

