



**Glühweingewürz 6 g e**  
Zutaten: Zitronenschalen,  
Canehl, Nelken



**Orangenschalen 4 g e**



**Zimtstange Cassia Vera**

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.

4255

