

Stedy



De Glühwy muesch probiere...

Das einfache Rezept für traditionellen Glühwein:

Für 1 Liter:

- ½ Wein (Rotwein, Weisswein, Apfelwein)
- ½ Wasser
- 2 gehäufte Esslöffel GlühwyGewürz (~80g)
- Warm machen
- Geniessen

Alkoholfreier Glühwein:

Für 1 Liter:

- Tee (z.B. Lindenblüten), Apfelsaft oder Apfelwein (alkoholfrei)
- 2 gehäufte Esslöffel GlühwyGewürz (~80g)
- Warm machen
- evtl. mit ein bisschen Wasser abschmecken
- Geniessen

Cool Drink für den nächsten Sommer:

Für 1 Liter Cooldrink:

- 2 gehäufte Esslöffel GlühwyGewürz (~80g)
- ½ Liter Weisswein & ½ Liter Wasser warm machen, nachher abkühlen
- 2 Zitronenscheiben, 1 Orangenscheibe & Eiswürfel dazugeben

Ohne Alkohol? Mit Tee (z.B. Lindenblüten) anstelle von Weisswein

"au das muesch ämol probiere..."

- den nächsten Dessert mit Rahm-Merenques, das GlühwyGewürz statt Zucker begeben. Speziell auch am Fruchtsalat.
- Der immer beliebte Brotaufstrich... Butter mit GlühwyGewürz mischen.
- erst richtig fein wird das hausgemachte Glace mit GlühwyGewürz.

Heisser TIPP:
dem nächsten Rotkraut etwas
GlühwyGewürz begeben...

Gewinnen!

Die besten Rezepte mit Stedy's GlühwyGewürz werden verlost und mit einer Dose (800g) GlühwyGewürz belohnt...

Schicken Sie Ihr Rezept an: service@stedy.ch

