



Weiberles Glühwein

Dazu brauchst du:

- 1 FLASCHE WEINGUT WEIBERLE
TROLLINGER MIT LEMBERGER (TROCKEN)
- 50 GRAMM ZUCKER
- 12,5 GRAMM ORANGE UNBEHANDELT
- 12,5 GRAMM ZITRONE UNBEHANDELT
- 1 KLEINE NELKE GETROCKNET
- 1 STÜCK ZIMTSTANGE (CA 1 CM)

Zubereitung:

ORANGE UND ZITRONE WASCHEN UND IN CA 0,5 CM DICKE SCHEIBEN SCHNEIDEN.

ALLE ZUTATEN CA. 10 MIN ERHITZEN, ABER NICHT KOCHEN LASSEN.

DIE NELKE EVENTUEL SCHON NACH WENIGEN MINUTEN ETFERNEN, JE NACH GESCHMACK.

TIPP: RESTLICHE ORANGEN- UND ZITRONENSCHNEIBEN EINFRIEREN FÜR DEN NÄCHSTEN GLÜHWEIN.



Weiberles Glühwein für viele Gäste

Dazu brauchst du:

10 FLASCHEN WEINGUT WEIBERLE
TROLLINGER MIT LEMBERGER (TROCKEN)
500 GRAMM ZUCKER
125 GRAMM ORANGE UNBEHANDELT (1 KLEINE ORANGE)
125 GRAMM ZITRONE UNBEHANDELT (1 ZITRONE)
3-5 KLEINE NELKEN GETROCKNET
1 ZIMTSTANGE

Zubereitung:

ORANGE UND ZITRONE WASCHEN UND IN CA 0,5 CM
DICKE SCHEIBEN SCHNEIDEN.
ALLE ZUTATEN CA. 10 MIN ERHITZEN, ABER NICHT
KOCHEN LASSEN.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen
und viele adventliche, gemütliche Abende
mit der Familie oder Gästen



Ulrikes Eisnasen- Punsch

Dazu brauchst du:

1 BEUTEL FRÜCHTETEE

1 BEUTEL ERDBEER- ODER MILDEN FRÜCHTETEE

MIT 500 ML WASSER 5 MIN AUFKOCHEN

1 STÜCKCHEN STANGENZIMT

2 GEWÜRZNELKEN

1 L WEIBERLES TRAUBENSAFT

500 ML APFELSAFT, AM BESTEN DIREKTSAFT

EINIGE TROPFEN BIS 1 TL ZITRONENSAFT ZUR

ABRUNDUNG NACH EIGENEM GESCHMACK

CA. 10 G ZUCKER, JE NACH VORLIEBE UND SÜSSE DES
SAFTES

Zubereitung:

ALLE ZUTATEN IN EINEM TOPF ERHITZEN, (NICHT MEHR
KOCHEN) UND HEISS GENIESSEN ODER IN EINER
THERMOSKANNE WARM HALTEN.

WIR WÜNSCHEN GUTES GELINGEN UND VIELE
ADVENTLICHE, GEMÜTLICHE ABENDE