

Rezept aus



Glühzimt

Glühwein ist ein «everybody's darling» im Winter. Oft wird er jedoch zu süß zubereitet. Wir empfehlen daher nur die Zugabe unseres Likörs, keinen weiteren Zucker. Bei Bedarf können auch die Zutaten Wasser und Orangensaft weggelassen werden was zu einem intensiveren Geschmackserlebnis führt.

Zutaten

50 ml Swiss Highland Sloe Gin Cinnamon
50 ml Rotwein (Walliser Pinot Noir)
25 ml frisch gepresster Orangensaft
25 ml Wasser
1 Orangenscheibe
3 Nelken

Zubereitung

Alle Zutaten vermengen, vorsichtig erhitzen und in ein hitzebeständiges Glas abfüllen. Zum Trinkgenuss reichen üblicherweise 70°C aus. Achtung: Der Glühwein soll während des Erhitzungsvorgangs nicht zum kochen gebracht werden.