



## Glühwein Royal

### Zutaten:

0,75 l trockener Rotwein  
1 unbehandelte Zitrone  
2 Beutel Meßmer Glühweingewürz  
3 El Zucker  
eine Prise Kardamom



Download: [www.otg.de](http://www.otg.de)  
Services/Bild-Datenbank/Rezepte

### Zubereitung:

Den Rotwein erhitzen und die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Zitronenscheiben in den heißen Rotwein geben und leicht zum Kochen bringen. Dann das Glühweingewürz dazugeben und vom Herd nehmen. 10 Minuten ziehen lassen, die Zitronenscheiben und Glühweingewürzbeutel aus dem Topf nehmen. Den Glühwein in hitzebeständigen Gläsern servieren.

Kontakt: Ostfriesische Tee Gesellschaft \* Laurens Spethmann GmbH & Co. KG \*  
Am Bauhof 13 – 15 \* 21218 Seevetal \* Tel.: 0049 4105/504-0 Fax: 0049 4105/624-480 \* E-Mail: pr@lsh-ag.de  
[www.messmer.de](http://www.messmer.de) \* [www.OTG.de](http://www.OTG.de)