

Schon
probiert?



GETRÄNK

Apfelglühwein

tegut...

gute Lebensmittel

SCHON PROBIERT?

Apfelglühwein

ZUTATEN für 6 Gläser (à ca. 250 ml)

3 Zimtstangen
6 Sternanis
4 Gewürznelken
1,5 l Apfelwein
2–3 El brauner Zucker

1 Bio-Apfel
Außerdem:
4 hitzebeständige Gläser
oder Tassen



• wärmt wunderbar
• mit feinen
Gewürzen

- 1 Zimtstangen halbieren, 4 Hälften beiseitelegen. 2 Hälften mit übrigen Gewürzen (Sternanis, Gewürznelken), Apfelwein und braunem Zucker in einen Topf geben, bis kurz vor den Kochpunkt erhitzen, dann bei kleinster Hitze zugedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen.
- 2 Apfel waschen, mit Kerngehäuse und Schale längs in dünne Scheiben schneiden.
- 3 Apfelglühwein mit je 1–2 Apfelscheiben und Gewürzen (allen Zimtstangen, Sternanis, Gewürznelken) heiß servieren.

✓ **ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 15 Min.
ZIEHZEIT ca. 15 Min.



Beste Apfelzeit!

Die knackigen Äpfel unserer Marke **tegut... Bio** kommen aktuell u. a. vom Bio-Obsthof Münch aus dem Alten Land. Seit 1982 baut Familie Münch Bio-Obst an, seit 2018 tragen die Äpfel das Demeter-Siegel. In unseren Märkten bieten wir Ihnen die leckeren, heimischen Früchte in einer nachhaltigen, FSC®-zertifizierten Verpackung an.

TIPPS AUS DER tegut... KOCHWERKSTATT

Mal anders süßen

Anstelle des braunen Zuckers können Sie auch Ahornsirup, Muscovado-Zucker oder Kokosblüten-Zucker verwenden. Wer mag, gibt noch etwas Vanille oder Bio-Orangenschale hinzu.

Alkoholfrei glühen geht auch 😊

Schon gewusst? In unseren Märkten finden Sie alkoholfreie Apfelweine, die sich ebenso für den Apfelglühwein eignen. Auch mit Apfelsaft statt Apfelwein schmeckt der aromatisch duftende Magenwärmer hervorragend. Da Apfelsaft schon einiges an Zucker mitbringt, müssen Sie den Glühwein nicht zusätzlich süßen.



tegut...
Kochwerkstatt



Viele weitere
tegut... Rezepte
finden Sie hier.

tegut... Kundenbetreuung
0800 / 000 22 33

Mo.–Fr. 8–18 Uhr
(kostenfrei aus dem deutschen
Fest- und Mobilfunknetz)