**Glühwein**

rode wijn  
kaneel  
kruidnagel

steranijs  
kardemompeultjes  
bruine rietsuiker of zoetmiddel  
Strohrum

Meng de specerijen met de wijn. Verwarm de wijn zonder te koken.

Zeef en dien warm op in wijnglazen of specifieke glühweinbekers. Voor de liefhebbers, kan er nog een flinke scheut Strohrum bij indien gewenst.