**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.