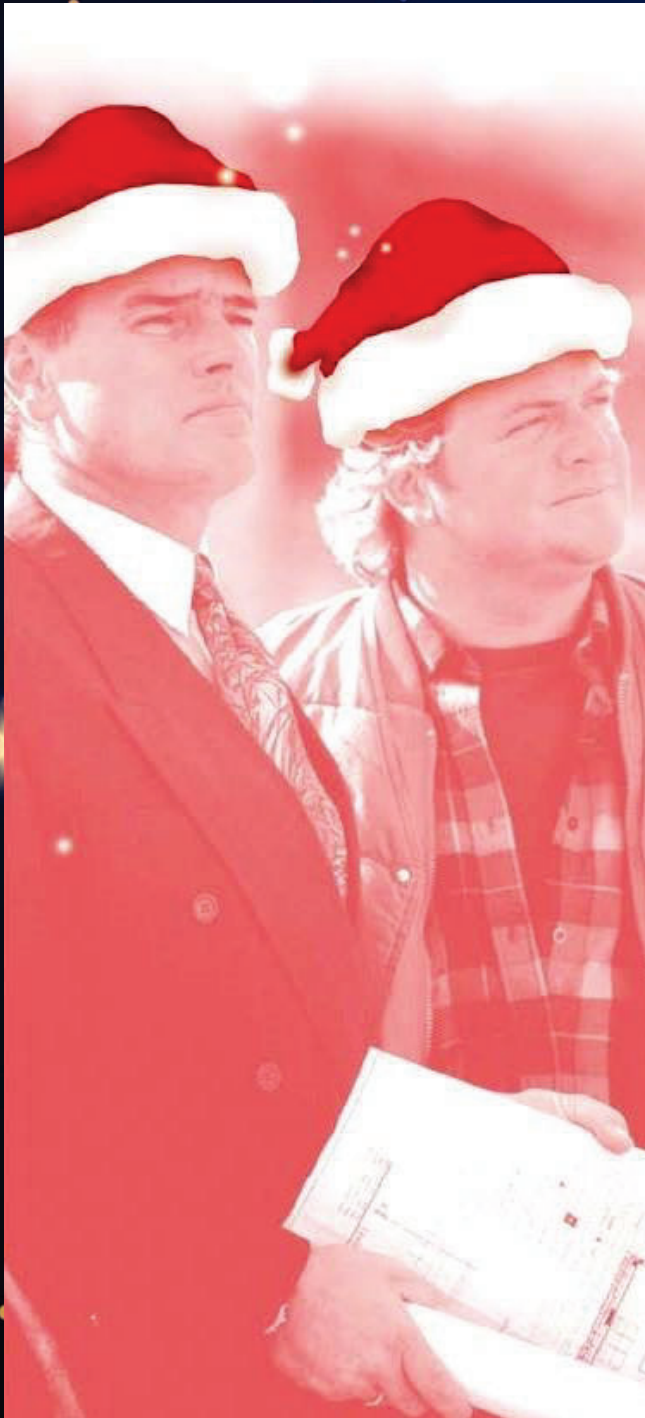




**... und für Sie zum Jahresschluss
... als leckerer Weihnachtsgruß.
... unser 2022er Lillet-Heiße-Beere**



- 150 ml Lillet blanc
- 100 ml schwarzer Johannisbeersaft
- 100 ml Cranberry-Saft
- 30 ml Zitronensaft
- 2 EL Himbeeren (frisch oder aufgetaut)
- 2 TL Puderzucker
- 1 Btl Glühweingewürz

(Zutaten für 2 Portionen)

Zubereitung:

Verteilen Sie die Beeren auf zwei hitzebeständige Gläser und streuen Sie den Puderzucker darüber. Anschließend erhitzen Sie die Säfte mit dem Glühweingewürz und ganz kurz zum Ende hin auch den Lillet.

Bevor die Flüssigkeiten aufkochen, nehmen Sie den Topf vom Herd und entfernen das Glühweingewürz.

Anschließend gießen Sie die heißen Zutaten über die gezuckerten Beeren in die vorbereiteten Gläser und dann

genießen Sie unseren 2022er Lillet Heiße-Beere – einfach lecker:)

Wir wünschen Ihnen

eine besinnliche Weihnachtszeit,

und ...bleiben Sie gesund!