

Teekontor Nordfriesland

Nr. 330

Original „Sylter Welle®“ Rotwein-Gewürzmischung

Gewürzmischung aus Hibiskus,
Schlehen, Hagebutten, Ebereschenebeeren,
Zimt, Apfel, Holunderbeeren, Nelken, Oran-
gen-, Zitronenschalen, Fenchel und Anis...

Zubereitung:

Einen Teelöffel Gewürzmischung
pro 1/4 Liter Rotwein zugeben, er-
hitzen und ca. 10 Minuten ziehen
lassen, süßen und abgießen, Rum
und / oder Arrak zufügen....
und genießen!