


GLÜH - LILLET

Los geht's!

Der Glüh-Lillet ist für kalte Wintertage schnell und einfach gemacht & ein "Muss" für kuschlige Abende zuhause. Dazu einfach das Wasser, den Sirup und den Lillet in einem mittelgroßen Kochtopf zum Kochen bringen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und die Teebeutel darin ein paar Minuten ziehen lassen. Die Himbeeren in ein Teeglas geben und mit dem Glüh-Lillet aufgießen & genießen!

Quelle: <https://www.kochbar.de/rezept/555868/Glueh-Lillet-mit-Himbeeren.html>

 Zutaten für 4 Personen

 Zeit: 10 Minuten



Zutaten:

- 800 ml Wasser
- 10 EL Himbeersirup
- 300 ml Lillet
- 8 Teebeutel Heiße Liebe
- Himbeeren, TK aufgetaut oder frisch

Notizen:

Hinweis

Wem der Glüh-Lillet zu sehr nach "Lillet" schmeckt:
Gib einfach etwas mehr vom Himbeersirup hinzu!

Wie hat's geschmeckt?

