



Allgäuer Glühbier

AUS MECKATZER FESTMÄRZEN



Rezept & Gestaltung
www.zweischwestern.net



für 4 Gläser

Zutaten - weiß:

250 ml Traubensaft
250 ml Apfelsaft
10 g Allgäuer Glühbier-Gewürzmischung
1 EL Honig
2 Flaschen Meckatzer Festmärzen 0,33 l

Zutaten - rot:

300 ml Kirschsafft
200 ml Apfelsaft
10 g Glühbier-Gewürzmischung
50 g brauner Zucker
2 Flaschen Meckatzer Festmärzen 0,33 l

Anleitung

Allgäuer Glühbier - weiß:

Trauben- und Apfelsaft gemeinsam mit den Glühbier-Gewürzen in einen Topf geben. Erhitzen und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, den Honig zugeben und auflösen, 20 min ziehen lassen.

Flüssigkeit wieder erhitzen, Bier zugeben und erwärmen (nicht mehr kochen!). Gewürze absieben und in vorgewärmten Gläsern servieren.

Allgäuer Glühbier - rot:

Kirsch- und Apfelsaft gemeinsam mit den Glühbier-Gewürzen, sowie dem braunen Zucker in einen Topf geben. Erhitzen und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und 20 min ziehen lassen.

Flüssigkeit wieder erhitzen, Bier zugeben und erwärmen (nicht mehr kochen!). Gewürze absieben und in vorgewärmten Gläsern servieren.

Alkoholfrei...

...um das Allgäuer Glühbier als alkoholfreie Variante herzustellen, einfach das Meckatzer Festmärzen durch Meckatzer Weiß-Gold *alkoholfrei* ersetzen.