

Rezept für ca. 1,3 l Glühbier mit der Basis von einem Liter Schneider Weisse TAP6 Unser Aventinus

1 l Schneider Weisse TAP 6 Unser Aventinus
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Kardamom
3 Gewürznelken
½ Zimtstangen
1 Prise Zimt
9 cl Zitronensaft.
1 Stern-Anis
14 cl Brauner Rum(Captain Morgan)
250 ml Kirschsafft

Ein Fingernagel großes Stück Ingwer
6 EL Brauner Zucker
1,5 EL Honig
½ Vanilleschote (Zuerst das Mark in den Topf, dann die Schote)



Das Weissbier zuerst auf ca. 60 Grad erwärmen. Nun die Zutaten hinzugeben. Alles bei 60 Grad 20 min köcheln lassen. Nach 15 min Zimtstange, Sternanis, Gewürznelken und Ingwer entfernen.

Gegebenenfalls nach dem Abschmecken noch etwas Rum bzw. Kirschsafft hinzugeben.

