

# GlühFörster



Wir haben Euch und Ihnen ein GlühGin-Rezept versprochen. Dieses Versprechen lösen wir jetzt ein.

Achtung:

Unser GlühFörster ist wegen des Quittensaftes nicht ganz so süß, wie erwartet. Wer es süßer will, kann einen weiteren Esslöffel Gelee hinzufügen.

**Rezept für zwei Portionen:**

Zutaten:

- 450ml Quittensaft
- 2 Nelken
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 3 Esslöffel Quittengelee
- 4cl -8cl Förster Dry Gin (je nach Geschmack)

Zubereitung:

1. Den Quittensaft mit den Nelken, dem Sternanis und der Zimtstange in einen Topf geben.
2. Das Quittengelee dazugeben und alles 10 Minuten lang erhitzen. **Wichtig: nicht über 70°C**
3. Die Zutaten heraussieben.
4. Die Flüssigkeit auf die Tassen aufteilen und jeweils 2-4cl Förster Dry Gin zugeben.
5. Genießen