

Glazură de vin fiert

5—15 Min.

Pregătire

1. Trece zahărul printr-o sită fină.
2. Dizolvă Amestecul de condimente pentru vin fiert Kotányi în suc și apoi încorporează zahărul până când compoziția este fină.
3. Dacă glazura nu are consistența dorită, mai încorporează puțin zahăr sau suc, dacă este necesar.
4. Adaugă glazură pe fursecuri folosind o lingură, de exemplu.

Ingrediente 8 Porții

= Kotányi Produkte

150 g	Zahăr
20 g	Suc, roșu (de exemplu, aromă de cireșe sau struguri)
1 Plic	Vin fiert amestec de asezonare