



# Glühwein Glasur

⌚ 5–15 Min 

## Zubereitung

- 1 Staubzucker fein sieben. Kotányi Glühwein Mischung im Saft auflösen und anschließend mit dem Staubzucker glattrühren.
- 2 Sollte die Glasur noch nicht die gewünschte Konsistenz haben, gegebenenfalls etwas mehr Staubzucker oder Saft einrühren.
- 3 Die Kekse mit der Glasur zum Beispiel mithilfe eines Löffels beliebig verzieren.

## Zutaten für 8 Portionen

◆ = Kotányi Produkte

150 g	Staubzucker
20 g	Saft, rot (z.B. Kirsch- oder Traubensaft)
1 Pkg.	◆ Glühwein Gewürzmischung

