

## Dortmunder Glühbier

Man nehme:

Bergmann Schwarzbier

Donath Glühfrucht aus dem Reformhaus (Apfel-, Sauerkirsch-, Holunder-, Johannisbeersaftkonzentrat)

Wer es besonders weihnachtlich mag: Glühweingewürze (Orangenschalen, Nelken, Zimt).

Schwarzbier und Glühfrucht ungefähr im Verhältnis 6 Teile Bergmann Schwarzbier + 1 Teil Glühfrucht mischen, also zum Beispiel 3 Flaschen Schwarzbier (1 Liter) mit ca. 0,15 Liter Glühfrucht (Kaffeetasse).

Ein bisschen mehr oder weniger Glühfrucht schadet nicht, einfach abschmecken, je nachdem, wie süß man es mag. Alles vorsichtig erhitzen und nicht kochen (sonst verfliegt der Alkohol), fertig!

Bergmann Glühbier ist viel leichter bekömmlich und verträglicher als Glühwein, was auch mit am viel geringeren Alkoholgehalt liegt.

Sie werden erstaunt sein, wie angenehm warmes Bier schmeckt. Wer es etwas stärker mag, kann das Glühbier noch mit einem Schuss Bierbrand verfeinern, evtl. geht auch ein guter Obstbrand.

Lassen Sie es sich schmecken!

