

**Heißer Stromboli (4 Gläser)**

**Zutaten:**

4 EL Rosinen  
 150 ml Rotwein  
 4 Teebeutel MILFORD Brombeere-Himbeere-Tee  
 30 g Pinienkerne  
 weißer Kandis zum Süßen

**Zubereitung:**

Rosinen waschen, trocken tupfen, ca. 1 Stunde in Rotwein marinieren und beides leicht erwärmen. MILFORD Teebeutel mit 600 ml sprudelnd kochendem Wasser aufgießen, 8 Minuten ziehen lassen und die Teebeutel entfernen.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne goldgelb rösten. Tee, Rotwein und Rosinen mischen, in Gläser füllen, mit Kandis süßen und die Pinienkerne dazu reichen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Marinierzeit: ca. 1 Stunde

**Pro Glas:**

kJ/kcal: 763/182 | EW: 2,3 g | F: 3,9 g | KH: 29,2 g | BE: 2,5 |

