

## GLÜHWEINSCHAUM

Zutaten	Glühweinschaum
350 ml	fertiger Glühwein
100 ml	Sahne 30%
1 El	Honig
50 ml	Orangensaft
2 DL	SPUMA instant

### Zubereitung:

Alle Zutaten inklusive SPUMA instant vermischen und in eine 0,5L Whipperflasche füllen. 1-2 Patronen einfüllen und gut schütteln. Nach 5-10 Minuten den Schaum aussprühen, servieren, fertig! Soll der Schaum warm serviert werden, so sollten die Zutaten zuvor erhitzt werden und/oder bis zum Servieren in ein warmes Wasserbad gestellt werden.

### Hinweis:

Das Rezept ist insbesondere für den Bedarf an etwas größeren Mengen für das Aufschlagen in einer Küchenmaschine mit Rührbesen hervorragend geeignet. Hierfür wird die Masse einfach ca. 15 Minuten aufgeschlagen und anschließend in Portionsgläsern eingefüllt.

### Nährwerte pro 100g

Brennwert/ Kalorien	589 kJ/ 142 kcal
Fett	6,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,7 g
Kohlenhydrate	13 g
davon Zucker	12,8 g
Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	0,6 g
Salz	<0,1 g



Serviervorschlag

## GLÜHWEINSCHAUM

**seneoPro**<sup>®</sup>