



Weihnachtliche Rezepte zum Ausprobieren

ZIMTSTERNE sind ein sehr beliebtes deutsches Weihnachtsgebäck

Zutaten:

Eiweiß von drei Eiern, 200g Zucker, 300-400g gemahlene Mandeln (mit der braunen Haut!), ein Teelöffel Zimt, etwas Puderzucker zum Ausrollen

Zubereitung:

Zunächst das Eiweiß sehr steif schlagen. Den Zucker unter ständigem Weiterschlagen langsam dazugeben. Von der Eimasse drei bis vier Esslöffel abnehmen und zur Seite stellen. Den Hauptteil des Eischnees vorsichtig mit den Mandeln und dem Zimt vermengen. Den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen und den Teig darauf etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen. Sterne ausstechen und mit dem zur Seite gestellten Eischnee bestreichen. Auf einem gefetteten Backblech oder auf Backpapier etwa 15 bis 20 Minuten lang backen.



GLÜHWEIN wird in Deutschland während des gesamten Winters, besonders gerne aber in der Vorweihnachtszeit getrunken.

Zutaten:

Ein Liter trockener Rotwein, eine unbehandelte Zitrone, drei Gewürznelken, zwei Stangen Zimt, je

nach Geschmack etwas Kardamom, Zucker oder Honig

Zubereitung:

Die Zitrone in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Wein und den Gewürzen in einen Topf geben. Einige Minuten lang erhitzen aber nicht kochen! Dann mindestens eine Stunde ziehen lassen. Durch ein Sieb abgießen. Vor dem Servieren erneut erhitzen und je nach Geschmack mit Honig oder Zucker süßen.

Varianten:

* Wer möchte, kann zusätzlich frisch gepressten Orangensaft in den Wein geben.

* Wer seinen Glühwein etwas kräftiger mag, gibt kurz vor dem Trinken einen Schuss Kirschwasser (=Kirschenschnaps) dazu.

