

Winter-Punsch mit Zimt

- 1 Flasche roter Traubensaft
- Saft von 2 Orangen
- Saft von ½ Zitrone
- 7 Gewürznelken
- 4 Sternanis
- 2 Stangen Zimt
- 2 EL brauner Zucker

Trauben-, Orangen- und Zitronensaft in eine Pfanne geben, Gewürze dazu geben und einmal aufkochen. Mit dem braunen Zucker abschmecken. Absieben und in Teegläser verteilen.

«Orangenigel»

Beliebt in der Weihnachtszeit ist eine mit «Nägeli» bespickte Orange. Es sieht lustig aus und verströmt einen feinen Duft, der in der Adventszeit einfach nicht fehlen darf.

«Muskatnuss-Guezi»

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Vanilleschote
- ½ TL Zimt
- 1 Prise fein gemahlene Gewürznelken
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 30 g geraffelte Schokolade
- 100 g ungeschälte, fein geriebene Mandeln
- 250 g Mehl
- Vanillezucker

Butter, Zucker, Ei schaumig rühren.

Gewürze, Schokolade, Mandeln und Mehl daruntermischen.

Teig durchkneten und 2 Std. lang kalt stellen.

Auswallen (am besten zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie), ausstechen.

Backofen auf 180°C vorheizen und 10 Min. backen.

Heisse Guezi in Vanillezucker wenden.

Anis-Chräbeli

500 g Puderzucker

4 Eier

25g Anis, ganz

1 Zitrone, Schale

1 EL Kirsch untermischen 500g Weissmehl

50g Weizenstärke

Zucker und Eier schaumig rühren bis die Masse hell ist. Den Anis in einem Pfännchen ohne Fett sorgfältig erwärmen. Die Zitronenschale und den Anis unterziehen. Mehl und Weizenstärke vermischen und auf die Masse sieben.

Alles mischen und den Teig mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Der Teig sollte noch leicht feucht, aber nicht mehr klebrig sein. Ev. noch etwas Mehl einarbeiten.

Aus dem Teig daumendicke Rollen formen. Die Rollen auf einem Holzbrett diagonal in ca. 6cm lange Stücke abschneiden. Die einzelnen Stücke schräg 3x einschneiden.

Die Chräbeli auf ein Backblech mit Backtrennpapier legen und so biegen, dass sich das Chräbeli zu einer Kralle öffnet. Mindeste eine Nacht lang an einem warmen Ort antrocknen lassen. Nicht zudecken. Bei schwacher Hitze (max. 180°C) ungefähr 10 Minuten backen. Sie sollen oben schön hell bleiben und unten bilden sich Füsschen.

Chräbeli kann man schon im November backen, da sich der Geschmack des Anis mit längerem Lagern noch intensiviert.

Quelle: Dr. Manuela Mahn und Dr. Alexander Schenk: «Naturgesund mit Gewürzen – Heilwissen, Tipps und Rezepte», vgs.de, ISBN 3-8025-1624-9 / www.herbula.ch