

Rezepte

WEIHNACHTSPUNSCH (ohne Alkohol)

Zutaten:

¼ l Apfelsaft
1/8 l Sauerkirschsaft
abgeriebene Schale einer ½ Zitrone
1 Zimtstange
3 Gewürznelken
1 Orange auspressen
¼ l schwarzer Tee



Alle Zutaten langsam erhitzen,
nicht kochen lassen!
Gewürze entnehmen
und heiß servieren.

*Bereitet doch fein tüchtig den Weg dem großen Gast;
macht seine Steige richtig, lasst alles, was er hasst,
macht alle Bahnen recht.*

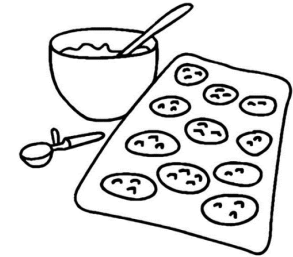
*Die Tal lasst sein erhöht,
macht niedrig, was hoch stehet;
was krumm ist gleich und schlicht.*

Liedvers nach Jes. 40,3+4

ECHTER HEIDESAND

Zutaten:

200 g Butter
80 g Puderzucker
50 g Marzipanrohmasse
1 Pck. Vanillezucker
abgeriebene Schale ½ Zitrone
250 g Mehl



1 Eigelb
1 Tasse Zucker zum Verzieren

Weiche Butter mit Puderzucker, Marzipan, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren. Das Mehl sieben und unterkneten. Aus dem Teig Rollen von ca. 4 cm Durchmesser formen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 190° C vorheizen. Die Teigrollen mit Eigelb bestreichen und in Zucker rollen. ½ cm dicke Scheiben schneiden und 10 – 15 min. backen.

Rezepte aus dem Herrnhuter Kochbuch