

## Rezepte - Weihnachtliche Düfte

Als Kind beim Backen der Weihnachtsplätzchen helfen zu dürfen war immer eine wahre Freude und es ist auch klar, dass diese selbst gebackenen Leckereien etwas Besonderes sind. Auch Erwachsene wissen, wie wertvoll und rar selbst gebackene Plätzchen sind. Bieten Sie Ihren Gästen in der Adventszeit diese Besonderheit an; auch als Geschenk eignet sich ein Tütchen Selbstgebackenes ganz ausgezeichnet. Jeder wird sich darüber sehr freuen, denn sie wissen: In Plätzchen steckt das Wertvollste, das wir alle zu bieten haben - Zeit und Liebe.

### Glühwein das klassische Geschenk

1 Flasche Rotwein  
Saft von 3 Orangen  
1 Zitrone (Saft)  
7 Gewürznelken, 2 Zimtstangen

Glühwein in einem großen Topf erhitzen, Ausgepressten Fruchtsaft dazu, Orangenschalen spicken und zusammen mit den Zimtstangen in den heißen Rotwein geben. Aufkochen und köcheln lassen. Vor dem Servieren Zimtstangen und Orangenschale mit Nelken aus dem Glühwein nehmen.

### Kinderpunsch

3 Beutel Adventstee,  
2 Orangen, 1 Zitrone,  
1 Zimtstange, 4 Gewürznelken, Zucker nach Geschmack

Orangen und Zitronen auspressen, 1 Kanne Adventstee nach Anleitung, Orangen Zitronensaft hinzufügen und mit Zimtstange und Gewürznelken aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Absieben, eventuell mit Honig oder Kandiszucker nachsüßen.

### Vanillekipfel

250 g Butter	Puderrucker und Vanillezucker
100 g Rohrzucker oder	zum Bestäuben
100 g Honig	150 g süße Mandeln, gemahlen
300 g Dinkelmehl, gesiebt	1 TL Vanilleextrakt, 1 Prise Salz

Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach das Mehl, dann die Mandeln, Vanille und Salz dazugeben. Alles zu einem glatten, festen Teig rühren. In Folie einwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Vom Teig walnussgroße Stücke abschneiden und auf eine bemehlte Unterlage legen. Jedes Stück zu einem Streifen ausrollen und halbkreisförmig zu einem Kipfel biegen. Ofen kurz vorheizen und auf mittlerer Schiene 15-20 Minuten bei Mittelhitze backen, bis sie leicht gebräunt sind. Noch warm in Puder- und Vanillezucker wenden.