

## **Weinbeißer**

4 Eier  
400 g Kristallzucker  
100 g Honig  
1/2 Pkg. Lebkuchengewürz  
1 KL Natron  
600 g Mehl  
5 EL Staubzucker (mit 3 EL Zitronensaft verrührt) zum Glasieren

Die Eier mit Kristallzucker und Honig flaumig mixen, dann Lebkuchengewürz, Natron und Mehl unterrühren und das Ganze 30 Min. im Kühlschrank rasten lassen. Anschließend den Teig zu kleinen Stangerln formen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Rohr bei 175° C nicht zu dunkel backen. Die ausgekühlten Weinbeißer mit der Oberseite nach unten in der Glasur schütteln und anschließend einzeln zum Trocknen auflegen.

## **Zwetschken-Punsch**

Zutaten für ca. 1,5 l Punsch

150 g Dörrzwetschken  
3/4 l Wasser  
2 Beutel Schwarztee  
1 Zimtstange  
4 Gewürznelken  
200 g Zucker  
Saft von 2 Zitronen  
1/2 l Orangensaft  
1 l Rotwein (siehe Tipp unten)  
200 ml Rum  
Orangenscheiben zum Servieren

Die Dörrzwetschken in einem Topf in Wasser aufkochen und den Tee darin ca. 10 Min. ziehen lassen. Dann die Teebeutel entfernen und die Zwetschken samt Flüssigkeit pürieren.

Die Zimtstange und die Gewürznelken am besten in ein Teesäckchen geben und in die Flüssigkeit hängen. Anschließend Zucker, Zitronen- sowie Orangensaft, Rotwein und Rum zugießen und alles sanft erhitzen.

Danach das Säckchen mit den Gewürzen entfernen, die Orangenscheiben hinzufügen und den Punsch in Häferln (oder Gläsern) warm servieren.

**TIPP:** Dieser Zwetschken-Punsch schmeckt auch ohne Alkohol sehr fein. Dafür einfach Wein und Rum durch roten Traubensaft ersetzen.