

Leckereien für einen perfekten Vorweihnachtstag im Dezember.....

Weißer Vanille-Orangen Glühwein

Zutaten:

- *500 ml Orangensaft*
- *750 ml Weißwein trocken*
- *1 Stück Ingwer Daumengroß*
- *1 Stange Zimt, alternativ 1-2 TL gemahlener Zimt*
- *1 Vanilleschote, Mark einer Schote*
- *1 Sternanis, alternativ 1 Prise gemahlener Anis*
- *5-6 Nelken, alternativ 1 Prise gemahlene Nelken*
- *1-2 EL Zucker, je nach Bedarf*

Alle Zutaten in einem Topf erhitzen und ca. 10-15 Minuten ziehen lassen. Der Glühwein darf dabei nicht kochen. Fertig!





Vanillekugeln

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 90 g gemahlene Mandeln
- 120 g Zucker (90 g für den Teig, 30 g für die Zuckermischung)
- 1 Prise Salz
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 180 g Butter
- *Nach Belieben: Schokosterne oder Ähnliches*

Alle Zutaten (bis auf den Bourbon-Vanillezucker), am besten per Hand, zu einem geschmeidigen Teig verkneten, in Folie einwickeln und ca. 20 Minuten in den Kühlschrank legen. Dann ca. 30 Kugeln formen und mit genügend Abstand auf einem Backblech für ca. 20 Minuten bei 180 Grad Ober- Unterhitze backen. Die noch heißen Kekse, direkt nach dem Backen in einer Mischung aus den 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker und ca. 30 g Zucker wälzen. Nach dem Auskühlen können die Kekse noch verziert werden.

Grüße aus der Verwaltung und eine schöne Vorweihnachtszeit für Euch Alle!