

Mein Menü



passend zum Weihnachtsstück

einst meiner Oma,
meiner Mutter,
meiner Freundin,
meinen Freunden schmeckt.

In einen geeigneten Topf gibt man:

0,7 l trockenen Weißwein,
(ich empfehle „Pinot grigio“)
0,5 l leichten, schwarzen Tee
(Dartheeling, max. 2 Min ziehen lassen)
4 ausgepresste Saftorangen, 4 Zitronen,
einen guten Schuß Rhum oder Congac
einen Esslöffel braunen Rohrzucker,
Lorbeerblatt,
Gewürznelken (3-4),
Wacholderbeeren (2-4) in geringer Menge
1 kleine zerbrochene Zimtstange,
1 kleine Prise geriebene Muskatnuß.

Kurz zum Sieden bringen, (nicht Kochen)
Durch ein Sieb abgießen und fertig

Zucker für die ewig „Süßen“ bereitstellen.

Der weiße Punsch meiner Urgroßoma



Die Butterteigplätzchen meiner Mutter

ca. 300 g Mehl
100 g Zucker
200 g Butter
1 Ei
1 Pck. Vanillinzucker
Unbehandelte Zitrone
2 Eigelb zum Bestreichen



Die nicht zu harte Butter wenn möglich in
einer Rührmaschine (kein Mixstab) so lange
rühren, bis sie leicht schaumig wird.

Zucker, Vanillezucker, geriebene Zitronen-
schale dazugeben, dann das Mehl durch ein
Mehlsieb langsam einstreuen. Es dürfen kei-
ne Klumpen entstehen. Das Ei dazugeben.
Wenn sich der Teig vom Schüsselrand löst
ist er in Ordnung.

Am Küchenbrett kurz durchkneten und
mindestens eine Stunde kühlstellen (kein
Kühlschrank). Vom festen Teig ein Stück zur
Verarbeitung abstechen und den Rest sofort
wieder kühlstellen.

Das Brett mit Mehl bestreuen und den Teig
ausrollen bis er ca. 2-3 mm dünn ist. Mit
in Mehl getauchten Formen ausstechen
und auf ein Backpapier geben. (Wer die
Plätzchen glänzend mag, bestreicht sie mit
Eidotter, es mindert aber den Geschmack)
Im 200 Grad vorgeheizten Ofen ca 8 Minu-
ten backen (dabei möglichst nicht öffnen)
bis die Ränder goldgelb sind. Dann sofort
herausnehmen und abkühlen lassen (vorher
sind sie noch sehr brüchig).

