



Dambedei

ZUTATEN

500g Mehl

225ml Milch

75g Zucker

1 Würfel Hefe

1 TL Salz

100g zerlassene Butter

1 Ei

20ml Wasser

•

1 Eigelb

1 EL Milch

Rosinen/Schokotropfen

Die Hefe im Wasser auflösen und etwa 1 EL Zucker hinzufügen, verrühren und etwa 5 Min gehen lassen. Anschließend die Hälfte des Mehls mit den restlichen Zutaten in eine Küchenmaschine geben und verrühren oder mit den Händen kneten. Nur so viel Mehl zufügen, bis der Teig sehr weich wird, er sollte nicht mehr an den Händen kleben. Dafür mindestens 5 Minuten kneten.

Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Anschließend in 6 Portionen teilen und Dambedei daraus formen. Nochmals etwa 15–20 Minuten gehen lassen, bis sie sich verdoppelt haben. Mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen und aus Rosinen oder Schokotropfen die Augen und Mantelknöpfe hinein drücken. Bei 220 °C etwa 8–10 Minuten backen. Nach dem Backen noch heiß mit Milch bestreichen, dadurch bekommen die Dambedei einen schönen Glanz.



Kinderpunsch

ZUTATEN

1 Liter Tee

(Früchte-/Waldbeere-/
o.ä.)

250ml Apfelsaft

250ml Orangensaft

1 Spritzer Zitronensaft

5 Nelken

1 Zimtstange

1 Päckchen Vanillezucker

brauner Zucker

1 Liter Tee nach Packungsanleitung zubereiten. Gewürze in einem Teesieb dazu geben, Saft dazugeben. Ca. 15 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen, anschließend nach Geschmack mit Vanillezucker und braunem Zucker abschmecken.



Glühwein

ZUTATEN

1 Liter trockenen
Rotwein (z.B.
Spätburgunder)
200ml Orangensaft
7 Nelken
2 Zimtstangen
1 Sternanis
brauner Zucker

Die Gewürze in ein Tee Sieb geben und
zusammen mit Wein und Orangensaft
langsam erhitzen.

Nicht zu heiß werden lassen!

Ca. 15 Minuten ziehen lassen, dann mit
Zucker abschmecken.

Variationen:

Man kann auch trockenen Weißwein
oder Roséwein benutzen. Apfelsaft passt
auch gut dazu und je nach Geschmack
etwas Zitrone.