

Die Gewürznelke im Advent



Mag. pharm.
Ingrid Lamprecht



Punschkonzentrat

Zutaten für 4 Personen

4 Orangen, 2 Zitronen, 1 Vanillestange, 1 Zimtstange, 10 Gewürznelken, 5 TL schwarzer Tee, 375 g brauner Kandiszucker, 3/8l Wasser, 1 L Rum.

Zubereitung

Die Schale von 2 Orangen und 1 Zitrone mit Zucker, Zimt, Gewürznelken und der aufgeschnittenen Vanilleschote im Wasser 5 min. kochen. Tee und den Saft von allen Früchten zugeben, aufkochen und 5 min. zugedeckt ziehen lassen. Abseihen und mit dem Rum vermischen. Nochmals erhitzen, aber nicht kochen. In eine Flasche füllen und den Extrakt gut verschlossen aufbewahren. Ein Schuss des Extraktes in ein Punschkügelchen geben, mit kochendem Wasser auffüllen und heiß genießen!



Lebkuchen

Zutaten für 4 Personen

400 g helles Roggenmehl, 250 g Staubzucker, 1/3 TL gemahlener Zimt, 1/3 TL gemahlene Gewürznelken, 50 g Speisesoda, 100 g Honig, 2 Eier, Mehl für das Backblech, 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Zucker, Gewürze und Speisesoda vermischen, den Honig erwärmen, mit den Eiern verrühren und dazugeben. Mit dem Roggenmehl zu einem Teig kneten, 1 cm dick ausrollen und ausstechen. Mit einem verrührten Ei bestreichen und auf dem mit Mehl bestäubten Backblech goldbraun backen.