

# Weckmänner



## **Wir backen einen Weckmann:**

Wir brauchen 500g Mehl, 100g Zucker, 2 Eier, 1 Prise Salz, 1/8l Milch, 120g Butter, 30g Hefe, Rosinen.  
Zum Bestreichen brauchst du: 4 Esslöffel Milch, 1 Eigelb.

### **Zubereitung**

Schütte Mehl, Zucker, Salz und Eier in eine große Schüssel.

Erwärme Milch und Butter in einem Topf, bis die Butter geschmolzen ist. Lasse die Flüssigkeit einige Minuten abkühlen. Bröckle dann die Hefe in die Milch.

Gib die Flüssigkeit in die Schüssel und verknete alle Zutaten kräftig. Lasse den fertigen Teig zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort stehen.

Rolle den Teig nicht zu dünn aus und schneide die Form des Weckmannes mit dem Küchenmesser aus.

Fette das Backblech ein und lege den Weckmann darauf. Verquirle Eigelb und Milch und bestreiche die Figur damit. Drücke Rosinen für die Augen und Knöpfe in den Teig. (Du kannst auch Hagelzucker oder Mandelblättchen zum Dekorieren nehmen).

Backe den Weckmann ca. 20 Minuten bei 200 Grad.

***Guten Appetit!***



# Kinderpunsch

Für einen Liter Punsch braucht ihr:

1 Liter Wasser, 3 Früchtetee Beutel, 2 Zimtstangen, (wenn vorhanden 1 Stück Sternanis), 4-5 Nelken, 1/2 l Traubensaft oder Apfelsaft, 1 Zitrone und 1 Orange (bio), 1 Packung Vanillezucker, Honig

## Zubereitung

Wasser aufkochen, Teebeutel zugeben und 5-8 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen. Saft, Gewürze und Vanillezucker zugeben.

Die Zitrone auspressen. Orange heiß abwaschen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden. Einige Scheiben zum Garnieren beiseite legen. Zitronensaft und Orangenscheiben zufügen.

Alle Zutaten ca. 10 Minuten bei niedriger Hitze (nicht kochend) ziehen lassen. Heiß servieren und nach Belieben mit den übrigen Orangenscheiben und/oder Zimtstangen garnieren.

Schüttet den Fertigen Punsch durch ein Sieb, damit die festen Bestandteile hängen bleiben. Wer mag, kann nun etwas Honig dazugeben - und fertig ist euer eigener Kinderpunsch!

*Na, dann Prost!*

