Weiberles Rezeptbuch

im Aufbau

WeinGut Weiberle

Ausgabe Dez. 2022

1. Weiberls Glühwein
2. Weiberles Glühwein für viele Personen
3. Eisnasenpunsch
4. Gebrannnte-Mandeln-Hefezopf
5. Haslicher Briegel

Weiberles Glühwein

Dazu brauchst du:

1 FLASCHE WEINGUT WEIBERLE
TROLLINGER MIT LEMBERGER (TROCKEN)
50 GRAMM ZUCKER
12,5 GRAMM ORANGE UNBEHANDELT
12,5 GRAMM ZITRONE UNBEHANDELT
1 KLEINE NELKE GETROCKNET
1 STÜCK ZIMTSTANGE (CA 1 CM)

Zubereitung:

ORANGE UND ZITRONE WASCHEN UND IN CA 0,5 CM DICKE SCHEIBEN SCHNEIDEN.
ALLE ZUTATEN CA. 10 MIN ERHITZEN, ABER NICHT KOCHEN LASSEN.
DIE NELKE EVENTUEL SCHON NACH WENIGEN MINUTEN ETFERNEN, JE NACH GESCHMACK.

TIPP: RESTLICHE ORANGEN- UND ZITRONENSCHEIBEN EINFRIEREN FÜR DEN NÄCHSTEN GLÜHWEIN.

Weiberles Glühwein für viele Gäste

Dazu brauchst du:

10 FLASCHEN WEINGUT WEIBERLE
TROLLINGER MIT LEMBERGER (TROCKEN)
500 GRAMM ZUCKER
125 GRAMM ORANGE UNBEHANDELT (1 KLEINE ORANGE)
125 GRAMM ZITRONE UNBEHANDELT (1 ZITRONE)
3-5 KLEINE NELKEN GETROCKNET
1 ZIMTSTANGE

Zubereitung:

ORANGE UND ZITRONE WASCHEN UND IN CA 0,5 CM DICKE SCHEIBEN SCHNEIDEN.
ALLE ZUTATEN CA. 10 MIN ERHITZEN, ABER NICHT KOCHEN LASSEN.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und viele adventliche, gemütliche Abende mit der Familie oder Gästen

Ulrikes Eisnasen-Punsch

Dazu brauchst du:

1 BEUTEL FRÜCHTETEE
1 BEUTEL ERDBEER- ODER MILDEN FRÜCHTETEE
MIT 500 ML WASSER 5 MIN AUFKOCHEN

1 STÜCKCHEN STANGENZIMT
2 GEWÜRZNELKEN
1 L WEIBERLES TRAUBENSAFT
500 ML APFELSAFT, AM BESTEN DIREKTSAFT
EINIGE TROPFEN BIS 1 TL ZITRONENSAFT ZUR ABRUNDUNG NACH EIGENEM GESCHMACK
CA. 10 G ZUCKER, JE NACH VORLIEBE UND SÜSSE DES SAFTES

Zubereitung:

ALLE ZUTATEN IN EINEM TOPF ERHITZEN, (NICHT MEHR KOCHEN) UND HEISS GENIESSEN ODER IN EINER THERMOSKANNE WARM HALTEN.

WIR WÜNSCHEN GUTES GELINGEN UND VIELE ADVENTLICHE, GEMÜTLICHE ABENDE

Schwäbischer Hefezopf mit "Gebrannte Mandeln" - Füllung

Winterzeit | 190 -200 ° C Ober- und Unterhitze | 40 min

Zutaten	Schritte Teig
500 g Mehl 80 g Butter 80 g Zucker 1/2 Würfel Hefe 1 Prise Salz 1 kleines Ei ca.1/8l warme Milch 1 Eigelb zum Bestreichen Hagelzucker und/oder Mandelstifte	1. Für den Vorteig Hefe mit wenig handwarmen! Wasser und 1 Prise Zucker und etwas Mehl verrühren und im Warmen etwa 20 min. stehen lassen. 2. Dann alle Zutaten 10 min zu einem weichen geschmeidigen Teig kneten. 3. 30 min ruhen lassen. 4. nochmals kneten und ruhen lassen.

Zutaten	Schritte Füllung und Fertigstellung
150 g Zucker 300 g Haselnüsse oder Mandeln gehackt 3 EL Honig Abrieb einer 1/2 Zitrone 70 g Löffelbiskuit (zerbröselt) oder süße Brösel 1 TL Zimt 2 Eier 2 EL Sahne Hagelzucker und/oder Mandelstifte	1. Zucker bei (kleiner bis) mittlerer Hitze golden schmelzen. 2. Nüsse unterrühren. 3. Wenn sie anfangen zu duften, die Masse rasch auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und abkühlen lassen. 4. Die Masse grob hacken. 5. Mit Honig, Zitrone, Brösel, Zimt und Eiern mischen. 6. Hefeteig nochmals durchkneten und kurz zum "Entspannen" ruhenlassen. 7. Ofen auf 190 -200 ° C vorheizen 8. Teig zu einem Rechteck ausrollen, 9. Nussfüllung darauf streichen und von der langen Seite aufrollen. 10. Die Rolle der Länge nach halbieren und umeinander wickeln. 11. Zopf ca. 30 min gehen lassen 12. Bei Ober- und Unterhitze ca 40 min backen.

Tipp: Mit einer Glasur wird er besonders lecker:

Dazu 100 g Puderzucker und 3 EL Zitronensaft verrühren und den abgekühlten Zopf damit glasieren.

Haslicher Briegel

für 6-8 Personen

Zubereitung

3 - 4 Baguette oder 16 Laugenbrötchen
300 g Salami in Scheiben
300 g Schinkenwurst geschnitten
300 geriebener Käse
1 Becher süße Sahne
1 Becher Joghurt
100 g zerlassene Butter
Kräuter, Zwiebelwürfel, Knoblauch, Frühlingszwiebel-Ringe, Lauchringe nach Geschmack, Belieben und Saison.
Eventl. Tomatenscheibchen

TIPP:
DIE ZUTATEN KÖNNEN AUCH DURCH ANDERE WÜSTSORTEN ODER SPECKWÜRFEL ERSETZT WERDEN, WIE MAN MAG. KANN AUCH DIE WURST WEGLASSEN WERDEN UND HAT SOMIT EINE VEGETARISCHE VARIANTE. ODER EINFACH EIGENE VARIATIONEN KREIEREN DURCH ZUGABE VON GETROCKNETEN TOMATEN, PAPRIKA...

Zubereitung

Das Baguette oder die Brötchen in der Mitte durchschneiden (ergibt Ober- und Unterseite)
Das Baguette in 5-6 Stücke teilen.

Die Wurst in kleine Vierecke schneiden.
Dann alle Zutaten in einer Schüssel vermengen.
Diese Masse auf die Brote streichen.

Bei 180°C 15 min im Backofen backen und servieren.

WAS BEDEUTET EIGENTLICH BRIEGEL. FRAGEN SIE SICH. EIN SCHWÄBISCHER BEGRIFF FÜR EIN LÄNGLICHES HOLZSTÜCK, MIT DEM MAN ZUM BEISPIEL PRÜGEL AUSTEILEN KANN?! IN UNSEREM REZEPT EIN LECKERES GERICHT, DAS AUS EINEM BAGUETTE GEMACHT WIRD, DAS EINEN "BRIEGEL" ANHELT.