# Weiberles Rezeptbuch

im Aufbau



Ausgabe Dez. 2022



2. Weiberles Glühwein für viele Personen

- 3. Eisnasenpunsch
- 4. Gebrannnte-Mandeln-Hefezopf
- 5. Haslicher Briegel



Zubereitung:



500 GRAMM ZUCKER

1 ZIMTSTANGE



### Dazu brauchst du:

1 FLASCHE WEINGUT WEIBERLE 10 FLASCHEN 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)

ORANGE UND ZITRONE WASCHEN UND IN CA 0,5 CM DICKE SCHEIBEN SCHNEIDEN.

ALLE ZUTATEN CA. 10 MIN ERHITZEN, ABER NICHT KOCHEN LASSEN.

KOCHEN LASSEN. DIE NELKE EVENTUEL SCHON NACH WENIGEN MINUTEN ETFERNEN, JE NACH GESCHMACK.

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

### Dazu brauchst du:

TROLLINGER MIT LEMBERGER (TROCKEN)

125 GRAMM ORANGE UNBEHANDELT (1 KLEINE ORANGE) 125 GRAMM ZITRONE UNBEHANDELT (1 ZITRONE) 3-5 KLEINE NELKEN GETROCKNET

# Zubereitung:

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

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

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

ALLE ZUTATEN IN EINEM TOPF ERHITZEN, (NICHT MEHR

### Dazu brauchst du:

CA. 10 G ZUCKER, JE NACH VORLIEBE UND SÜSSE DES

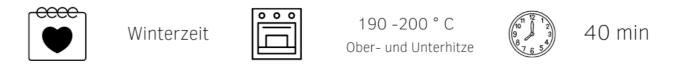
### Zubereitung:

KOCHEN) UND HEISS GENIESSEN ODER IN EINER THERMOSKANNE WARM HALTEN.

WIR WÜNSCHEN GUTES GELINGEN UND VIELE ADVENTLICHE, GEMÜTLICHE ABENDE

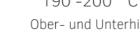


## Schwäbischer Hefezopf mit "Gebrannte Mandeln" - Füllung













(zerbröselt)

oder süße Brösel

1 TL Zimt

Hagelzucker und/ode

Schritte Teig

Zutaten

80 g Zucker

1/2 Würfel Hefe 1 Prise Salz

1 kleines Ei

ca.1/8 | 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 80 g Butter!

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.

## Schritte Füllung und Fertigstellung

1. Zucker bei (kleiner bis) mittlerer Hitze golden

5. Mit Honig, Zitrone, Brösel, Zimt und Eiern

6. Hefeteig nochmals durchkneten und kurz zum

Schwäbischer Hefezopf mit "Gebrannte Mandeln" - Füllung

schmelzen.

4. Die Masse grob hacken

"Entspannen" ruhenlassen.

langen Seite aufrollen.

7. Ofen auf 190 -200 ° C vorheizen

8. Teig zu einem Rechteck ausrollen,

150 g Zucker 300 g Haselnüsse 2. Nüsse unterrühren. oder Mandeln gehackt

3. Wenn sie anfangen zu duften, die Masse rasch 3 EL Honig auf einem mit Backpapier ausgelegten Abrieb einer 1/2 Backblech verteilen und abkühlen lassen.

Zitrone 70 g Löffelbiskuit

2 Eier

Zutaten

2 EL Sahne

Mandelstifte 10Die Rolle der Länge nach halbieren und

umeinander wickeln.

11 Zopf ca. 30 min gehen lassen

12. Bei Ober- und Unterhitze ca.40 min backen.

9. Nussfüllung darauf streichen und von der

Tipp: Mit einer Glasur wird es besonders lecker:

abgekühlten Zopf damit glasieren.

Dazu 100 g Puderzucker und 3 Eßl.Zitronensaft verrühren und den



# Haslicher Briegel

für 6-8 Personen

## Zubereitung

3 - 4 Baguette oder 16 Laugenbrötchen 300 g Salami in Scheiben

300 g Schinkenwurst geschnitten

100 g zerlassene Butter

300 geriebener Käse

1 Becher süße Sahne

1 Becher Joghurt

Kräuter, Zwiebelwürfel, Knoblauch, Frühlingszwiebel-Ringe, Lauchringe nach Geschmack, Belieben und Saison.

Eventl. Tomatenscheibchen

DIE ZUTATEN KÖNNEN AUCH DURCH ANDERE WUSTSORTEN ODER SPECKWÜRFEL ERSETZT WERDEN. WER MAG, KANN AUCH DIE WURST WEGLASSEN WERDEN UND HAT SOMIT EINE VEGETARSCHE VARIANTE. ODER EINFACH EIGENE VARIATIONEN KREIIEREN DURCH ZUGABE VON GETROCKNETEN TOMATEN, PAPRIKA,...

# Zubereitung

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

Dann alle Zutaten in einer Schüssel Diese Masse auf die Brote streichen.

Die Wurst in kleine Vierecke schneiden.

Bei 180°C 15 min im Backofen backen und

servieren.



SCHWÄBISCHER BEGRIFF FÜR EIN LÄNGLICHES HOLZSTÜCK, MIT IN UNSEREM REZEPT EIN LECKERES GEBÄCK, DAS AUS EINEM BAGUETTE GEMACHT WIRD, DAS EINEM "BRIEGEL" ÄHNELT.