



Rotwein-Walnuss-Krokant

Andacht in der Weihnachtsstube

FREU DICH, CHRISTENHEIT, DAS KIND IST UNS
GEBOREN! DU HÖRST DIE FROHE BOTSCHAFT
UND FEIERST DIE CHRISTNACHT MIT OFFENEM
HERZEN. DU WEISST, ES IST ALLES GERICHTET.
STILLE KEHRT EIN IN DER WEIHNACHTSSTUBE,
DER ZAUBER KANN BEGINNEN.

Die weiche Butter mit dem Zucker verquirlen. Die Eier einzeln
dazugeben und die Masse dabei weiter verrühren.
Dann das Mehl mit dem Backpulver und der Eimasse verrühren.
Den Rotwein zufügen und alles vermischen.
Nun die gehackten Walnüsse und den Krokant unterrühren.
Backzeit: 7 Minuten.

Rotwein-Glasur:

Den Rotwein gemäß Anleitung auf Seite 12 zur Zucker-glasur
zugeben. Die noch warmen Hupfe mit dem Pinsel bestreichen
und weihnachtlich verzieren.

125 g Butter

120 g Zucker

2 Eier

100 ml Rotwein

200 g Weizenmehl

100 g gehackte Walnüsse

2 TL Backpulver gestrichen

1 Msp. Vanille

50 g Krokant
