

# Maximas Kinderrezepte

Rezepte & Fotos: Mag. Angelika Stöckler



## Tannenzapfen

(ca. 12 Stück)



- ½ kg Zopfmehl
- 1 TL Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Vanillezucker
- 2 EL Zucker
- 60 g Butter, weich
- 1 Ei
- 2 dl Milch, lauwarm

Backpergament  
1 Dotter zum Bestreichen  
Hagelzucker zum Bestreuen

- Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.
- Alle anderen Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.
- Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort aufs Doppelte aufgehen lassen.
- Teig in 12 gleiche Stücke teilen, zu länglichen Brötchen formen und mit genügend Abstand auf ein mit Papier belegtes Blech legen.
- Nochmals aufgehen lassen, dann ¼ Stunde kühl (ins Freie) stellen.
- Schere flach halten und auf der Oberseite die Schuppen der Tannenzapfen einschneiden.

- Eidotter mit 1 EL Wasser verrühren und das Gebäck damit bestreichen und eventuell mit Hagelzucker bestreuen.
- 15-20 Minuten bei 160°C backen, anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.

## Weihnachtspunsch

(ca. 12 Gläser)

- 2 l Wasser
- 4 Beutel Hibiskustee
- 2 Zitronen
- 4 EL Honig
- 1 Zimtstange
- 6 Nelken
- ¼ Vanilleschote



- Wasser mit Zimtstange, Nelken und Vanille 3 min kochen.
- Tee dazugeben und 3-5 min ziehen lassen.
- Durch ein Sieb gießen, mit Honig süßen und mit dem Saft einer Zitrone abschmecken.
- Punsch in Gläser gießen, mit Zitronenscheiben garnieren und trinkwarm servieren.

*Viel Vergnügen beim Genießen wünscht euch*

*Angelika*