

# Heißes und Süßes für kalte Winterabende

## Granatapfel Punsch Alkoholfrei



### Zutaten für 2 bis 3 Gläser:

1 Granatapfel  
100 ml frisch gepresster  
Orangensaft  
2 TL Zucker, 1 TL Zimt, 1 TL  
Koriander, 1 TL Nelken

### Zum Dekorieren:

Zucker  
½ Granatapfel  
eine Orangenscheibe

### Zubereitung:

Den Granatapfel und die Orangen pressen und filtrieren. In einem kleinen Topf Saft, Zucker und Gewürze etwas köcheln lassen. Währenddessen die Gläser kopfüber in Orangensaft tunken und in Zucker einlegen, um den Zuckerrand zu kreieren. Sobald das Getränk heiß ist, ins Glas geben, mit Orangenscheibe und Granatapfel dekorieren und genießen.

### Passende Kekse dazu:

**Orangen-Olivenölkekse**  
(vegan)

### Zutaten für ca. 30 Stk.:

90 g Zucker  
200 g Mehl  
3 EL geriebene Schalen  
von Bio Orangen  
100 ml frisch gepresster  
Bio Orangensaft  
200 ml Olivenöl kalt gepresst  
1 TL Backpulver  
½ TL Natron  
½ EL Nelken  
½ EL Kardamom, 1 Prise Salz

### Zum Dekorieren:

3 EL geriebene Schalen  
von Bio Orangen  
150 ml frisch gepresster  
Bio Orangensaft  
50 g Staubzucker

### Zubereitung:

Backrohr auf 170°C vorheizen.

Orangensaft mit Natron in eine Schüssel geben – Achtung, es wird schäumen. Jetzt Zucker langsam mit dem Olivenöl untermischen, dann Mehl, Gewürze und Backpulver dazu geben und gut kneten.

Kleine Ringe formen, Orangensaft, Staubzucker und die geriebenen Orangenschalen mischen. Dann die Ringe mit der Orangensaftmischung mit einem Pinsel bestreichen. Ca. 15 Minuten backen. Sie sollen nicht zu trocken werden, sonst sind danach zu hart, lieber etwas weicher backen.

## Punsch auf livornesische Art

### Zutaten für 2 bis 3 Gläser:

1 Schnapsglas (SG)  
als Dosierung:  
1 SG Zucker  
2 SG Whisky oder Baileys  
2 Espresso  
2 EL Zimt  
1 EL geriebene  
Bio Orangenschalen

### Zum Dekorieren:

Bio Orangenschalen und  
Kaffeebohnen

### Zubereitung:

In einen kleinen Topf alle Zutaten außer Alkohol und Kaffee zum Köcheln bringen. Währenddessen die 2 Espresso vorbereiten. Den Topf vom Herd nehmen und Kaffee und Alkohol dazu gießen.

Mit Kaffeebohnen und Orangenschalen dekorieren und noch heiß servieren.

### Passende Kekse dazu:

**Cappuccino Kekse**

### Zutaten für ca. 20 Stk.:

150 g Mehl  
40g löslicher Kaffee  
½ TL Natron  
½ TL Backpulver  
1 Prise Salz  
50g Zucker  
150 g Bio Butter  
(Zimmertemperatur)  
1 Ei

### Zum Dekorieren:

1 Tafel Kaffeeschokolade,  
Kaffeebohnen

### Zubereitung:

Backrohr auf 180° vorheizen.

Mehl, Natron, Backpulver und Salz sieben. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Ei und Kaffee schlagen. Dann alle 3 Mischungen zusammenrühren. Je 1 EL Teig zu Kugeln formen und mit etwas Abstand zueinander auf das Backpapier legen und ca. 10 bis 15 Minuten backen.



Wenn die Kekse kalt sind, Kaffeeschokolade im Wasserbad schmelzen, damit die Kekse nach Belieben dekorieren und mit Kaffeebohnen verzieren.

# - einmal anders!

## Weiß-Schokolade-Punsch

### Zutaten für 2 bis 3 Gläser:

100 ml Milch  
100 ml Schlagobers  
50 g Zucker  
100 ml Rum oder Alkohol pur  
(aus der Apotheke)  
50 g weiße Schokolade  
1 Stange Bourbon Vanille

### Zum Dekorieren:

1 Stange Vanille pro Glas

### Passende Kekse dazu:

#### **Cantucci**

### Zutaten für ca. 40 Stk:

150 g Mehl  
50 g geriebene Mandeln  
80 g Zucker  
60 g ungeschälte Mandeln  
1 Ei  
2 EL geriebene  
Bio Orangenschale  
1 EL geriebene  
Bio Zitronenschale  
1 Prise Salz  
1 TL Backpulver

### Zubereitung:

Ei, Zucker, die geriebene Zitronenschalen und Orangenschalen mischen, danach Mehl und Backpulver sieben und unterheben. Mandeln dazugeben.

Den Teig in eine Folie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde rasten lassen.

Jetzt das Backrohr auf 180°C vorheizen.

Den Teig in 4 Stücke teilen und jeweils zu einer langen Rolle formen. Alle Rollen auf

ein Blech mit Backpapier legen und für ca. 15 Minuten backen.

Aus dem Backrohr nehmen und noch heiß schräg ca. 1 cm dick schneiden. Wieder auf das Blech mit der Schnittfläche nach unten legen und ca. 5 Minuten backen.

### Zubereitung:

Alle Zutaten außer Schokolade und Alkohol köcheln lassen. Vom Herd nehmen, die Schokolade zugeben und weiterrühren und so schmelzen lassen. Danach Alkohol dazugeben und mit Vanille dekorieren.

Alle Fotos: Rebecca Del Vacchio



## Über mich

Mein Name ist Rossella Razza Del Vacchio und wie man an meinem Namen erkennt, bin ich Italienerin. Viele meiner schönsten Erinnerungen stehen im Zusammenhang mit Essen, etwa denke ich an mein zu Hause, wenn ich Zimt und Orangen rieche.

Ich bin gelernte Köchin und mache zurzeit die Konditormeisterschule, zur Freude meiner Familie und meiner Freunde, die alle meine „Experimente“ kosten dürfen/müssen. Hier werden Sie schnelle, einfache, aber eindrucksvolle Rezepte von mir zum selbst ausprobieren finden.

Ich bin auch bei Instagram unter @la.bottega.dei.dolci zu finden.

Ich freue mich dabei zu sein!

