

Energie und Lebensqualität aus Salzgitter



Erdgas

Strom

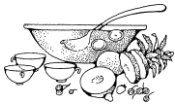
Wärme

Wasser

www.wevg.com

Rezept des Monats Februar 2018

Das Rezept für diesen Monat kommt aus dem Harzgebiet und wurde uns von Frau Silvia Adler eingereicht. Dieses leckere Getränk bietet Sie gerne Ihren Gästen an. Probieren Sie diese Bowle selber einmal aus. Und dazu die herzhaften Plätzchen...



Kaffeebowle



- | | | |
|---------------------------|---|--|
| 70 Kaffeebohnen | → | eine größere Schale oder ein Bowlengefäß geben. Anschließend |
| 2 Flaschen milden Rotwein | | |
| 75 g Zucker | | |
| 3 Pck. V.-Zucker | → | hinzufügen und 24 Stunden ziehen lassen. Danach die Kaffeebohnen entfernen und mit |
| 500 ml rotem Traubensaft | | |
| 350 ml milden Weißwein | | |
| 750 ml rotem Sekt | → | auffüllen. Alles verrühren und dann gut gekühlt servieren. Evtl. noch |
| 500 g TK-Waldfrüchte | → | mit in die Bowle geben. |

Herzhafte Plätzchen

- | | | |
|-----------------------------|---|---|
| 100 g Miracel Whip | | |
| 1 gestr. Teel. Sambal Oelek | → | zu einem Dip verrühren. |
| 250 g Mehl | | |
| 2 Teel. Backpulver | | |
| ½ Teel. Salz | → | in einer Schüssel vermengen. |
| 100 g Margarine | | |
| 80 g des Dips | → | zugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend dünn ausrollen und Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit dem |
| restlichen Dip | → | bestreichen und mit |
| 1 Beutel Salatkernemix | → | bestreuen. Abbacken. |

Temperatur: 175 ° C

Backzeit: ca. 10 Minuten

**WEVG Kochstudio – Privatkundenvertrieb -
Albert-Schweitzer-Straße 7-11 in Salzgitter-Lebenstedt**