

Gewürzmuffins

<u>Benötigte Arbeitsgeräte:</u> Waage, Litermaß, Schneidebrett, Messer, 2 Rührschüsseln, Handrührgerät, Quirle, Teelöffel, 2 Esslöffel, Muffinblech	
125 g Margarine od. Butter 200 g Zucker	schaumig rühren.
3 Eier	dazugeben und schaumig rühren.
100 g Schokolade 1 Tl Zimt 1 Prise Salz	grob hacken und mit zu dem Teig geben und unterrühren.
300 g Mehl 1 Tl Backpulver 1/8 l Milch	miteinander mischen und abwechselnd mit unterrühren. Den Teig gleichmäßig in die eingefetteten Muffinförmchen verteilen und im Backofen backen.
Backtemperatur: Umluft 200° C Backzeit: ca. 15 Minuten	

Weihnachtspunsch

<u>Benötigte Arbeitsgeräte:</u> Topf, Schälmesser, Schneidebrett, Litermaß, Zitruspresse	
1/2 l schwarzer Johannisbeersaft 1/2 l Apfelsaft etwas Zucker 1 Stück Orangenschale 1 Stück Zitronenschale 1/2 Stange Zimt	in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen - zugedeckt etwas ziehen lassen.
Saft von 1 Zitrone, 1 Orange	hinzufügen, abschmecken und heiß servieren.