

Pfefferkuchenteig

50g Butter, 175g Zucker, 1 P. Vanillin-Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb

100g Bienenhonig

1 Päckchen Pfefferkuchengewürz

500g Mehl

1 p. Backpulver 3 Esslöffel Milch

Bei 200 C etwa 10 Minuten backen. Geeignet für große Figuren.

Weihnachtsplätzchen zum Ausstechen

250 g Mehl

1 Teel. Backpulver

100 g Zucker

1 Pckch. Vanillinzucker

1 Ei

125 g Butter

Bei 180 C ca. 10 Min. backen

Glühwürmchen-Punsch

2 Beutel Früchtetee

1 Zimtstange

1 Gewürznelke mit

$\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser überbrühen,
etwa 5 Minuten ziehen lassen, dann abgießen.

2 Orangen auspressen (oder entsprechende Menge fertigen Saft),

4 Teelöffel Honig

zusammen mit dem Tee erhitzen. Fertig!