



## Gerhard Hoffmann vom Privatweingut Gerhard Hoffmann

Die Raureif Perle ist den milden Temperaturen des vergangenen Winters geschuldet. Bei 15 Grad Celsius passte das Wort „Glühwein“ nicht mehr und deshalb wurde der Glühwein mit Sekt verperlt. Da bot sich für das entstandene Getränk, das kalt getrunken wird, der Name Raureif Perle an.

### Glühwein & Co.

Heißgetränk mit Alkohol

selection  
**GOLD**  
★★★★

#### Winterpulle rosé

Weinhaus Andres, Speyerdorf (Pfalz)  
www.weingut-andres.de

*Beerennoten, feine Gewürznoten, gut eingebundene Süße*

**91 Punkte**

€ 5,00/1 l

Heißgetränk ohne Alkohol

selection  
**GOLD**  
★★★★

#### Winterpunsch

Weinhaus Andres, Speyerdorf (Pfalz)  
www.weingut-andres.de

*Schöne Apfelnote, Zimt, feine Süße, rund*

**89 Punkte**

€ 5,00/1 l

#### Schmitt Apfelpunsch

Privat-Weingut Schmitt, Bergtheim (Franken)  
www.privat-weingut-schmitt.de

*Apfel, gut eingebundene Gewürze, angenehme Süße*

**89 Punkte**

€ 5,90/1 l

Kaltgetränk auf Glühweinbasis

selection  
**GOLD**  
★★★★

#### Raureif Perle

Privatweingut Hoffmann, Göcklingen (Pfalz)  
www.privatweingut-hoffmann.de

*Brombeere, Bittermandel, Orange, Lorbeer, angenehm weich*

**88 Punkte**

€ 7,50/0,75 l

# Churros

Frittiertes Spritzgebäck

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten:  
Für 4 Portionen

500 ml Wasser  
300 g Mehl  
3 EL Butter oder Margarine  
3 Eier  
Etwas Salz  
Zucker oder Puderzucker  
Oliven- oder anderes Pflanzenöl

Lecker!

### Zubereitung:

Für den Teig das Wasser mit der **Butter** aufkochen und eine Prise **Salz** hinzufügen. Dann das **Mehl** hinzugeben und mit dem Knethaken umrühren. Auf kleiner Flamme köcheln, dabei immer rühren. Dies so lange, bis sich der Teig vom Boden löst und eine homogene Masse gebildet hat.

Die **Eier** cremig schlagen und unter die Teigmasse rühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel geben und in das erhitzte **Öl** in etwa 10 cm lange Schlangen spritzen.

Jeweils drei bis vier Churros goldgelb ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Die Churros in **Zucker** wälzen oder mit dem **Puderzucker** bestreuen.

