



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.

