

Guten Tag, liebe Freunde des außergewöhnlichen Tees!

Schon ist es wieder mal so weit:
Die alljährliche Vorweihnachtszeit hat sich auf leisen Sohlen durch die Hintertür hereingeschlichen
und sich mit süßlich-würzigem Keksduft,
etwas Gold und Glitzer und herrlich aromatischen Tees breitgemacht.
Passend dazu lieferte uns das Wetter heute früh freundlicherweise auch ein paar Schneeflankerln...
Und damit Sie auch etwas an unserer gemütlich-feierlichen Stimmung teilhaben können,
teilen wir gerne unser letztwochenendlich sehr erfolgreich getestetes
und wirklich empfehlenswert einfaches Kekсреzept mit Ihnen. Bitte sehr:

INDOLEROs **Schoko-Gewürztaler im Vanillemantel**

Zunächst

150g weiche Butter mit 1 Prise Salz, ca. 2 TL [Lebkuchengewürz](#) und
120g Staubzucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer schaumig schlagen.
210g glattes Weizenmehl mit 2 gehäuften EL [Schoko-Puddingpulver](#) (*Maisstärke + ungesüßter Kakao*)
versieben und mit der Buttermasse gut vermischen.
Mit ca. 2 EL [Baileys](#) (*oder Rum, wenn Sie lieber möchten...*) zu einem glatten Teig kneten,
halbieren und zu zwei ca. 4cm dicken Rollen formen.
Diese in Frischhaltefolie wickeln und ca. 3 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.
Dünne, gleichmäßige Scheiben (Taler) abschneiden
und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 15 min backen.
Ca. 200g Staubzucker mit 2 EL [Vanillezucker](#) vermischen
und darin die noch heißen Schoko-Gewürztaler wälzen.

Ich sage Ihnen, diese Kekse sind einfach *w u n d e r b a r s t !*
Und es war auch wirklich harte Arbeit,
nur ein paar wenige (*natürlich nur die nicht ganz so schönen und leicht angebrannten*) Taler gleich zu verkosten
und den Rest ordentlich in Vorratsdosen zu verstauen.
So waren sie nicht nur, sondern sind immer noch sensationell!

Die doch recht ausgiebige Kühl- und Wartezeit des Keksteigs haben wir (*meine Tochter und ich*) dann
auf unserem alljährlichen Lieblings-Weihnachtsmarkt im **Wasserschloß Kottlingbrunn** überbrückt,
der seit letztem Wochenende noch bis inklusive 3. Adventssonntag (11.12.)
immer samstags und sonntags ab 14 Uhr geöffnet ist
und sich diesmal sogar auf den das Wasserschloß umgebenden Park erstreckt.
(Sie finden einen genauen Plan sowie das Rahmenprogramm im Anhang!)
Falls Sie im südlichen Wiener Einzugsgebiet zuhause sind,
kann ich Ihnen einen Besuch hier sehr empfehlen.
Und schauen Sie unbedingt bei unserem Teestand im Zöchlingstrakt vorbei -
ein frisch zubereiteter Tee erwartet Sie bereits!

Falls Sie übrigens einen guten Tee-Tipp für die Adventszeit haben wollen,
lassen Sie sich sanft aber bestimmt von mir in unsere neu aktualisierte [Gewürztee-Ecke](#) weiter schubsen,
denn dort sind alle unsere Lieblings-Winter-Wärmespender versammelt!
Und es ist wirklich unglaublich schwierig, daraus den einen besten für Sie rauszupicken, denn...
hach, Sie werden schon sehen...

Genießen Sie diese Vorweihnachtszeit mit all Ihren Sinnen!

Barbara Neumann-Schramböck
Teehaus Indolero