

Guten Tag, liebe Freunde des außergewöhnlichen Tees!

Ja, mittlerweile heißt definitiv
*'Winterjacke und Handschuhe rauskramen und
wo zum Kuckuck haben sich nur Haube und Schal versteckt?'*

Es ist huschi-kalt geworden und somit ist nicht nur Zeit für wärmende Teesorten,
sondern auch für DIE innere Heizung schlechthin, den **Ingwer**!
Am besten schmeckt und wirkt er - finden wir - [in kandierter Form](#).
Als Nascherei an kalten Herbst- und Wintertagen ist er der Wärme-Klassiker -
sehr empfehlen können wir ihn allerdings auch *kleingeschnitten im Winterpunsch*
oder als Highlight *in und auf winterlichen Kuchen und Keksen*.

Unser Tipp: Probieren Sie doch mal einen **wärmenden Winterpunsch** auf Basis unseres
genialen Früchtetees '[Hexenblut](#)' in Kombination mit unserem '[Glühweingewürz](#)'.
Anschließend ein paar kandierte Ingwerwürfel kleinschneiden und einige Minuten mitziehen lassen.
Der süß- scharfe Ingwer intensiviert Ihren *Hexentrunk* und wird anschließend aus der Tasse gelöffelt.
Hmmm...

Auch bezüglich **Winter-Kekse** hätten wir ein *heißes Rezept* für Sie:
150g zimmerwarme Margarine mit 125g Zucker und 1 gehäuften TL [Vanillezucker](#)
mit dem Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten und anschließend ein Ei unterschlagen.
300g Mehl mit einer Prise Salz und 1 gehäuften TL [Lebkuchengewürz](#) vermischen
und mit dem Mixer vorsichtig in die Masse einarbeiten.
Den Teig nun mit bemehlten Händen durchkneten und dann
auf einer bemehlten Unterlage zu Kekserln weiterverarbeiten.
Im vorgeheizten Backrohr auf 180° C etwa 10 - 12 min backen.

Ach ja, haben wir erwähnt, dass oben erwähntes Lebkuchengewürz aktuell
unser **Angebot des Monats** ist,

was bedeutet, bis einschließlich 30. 11. **- 10 %** !!

Und wenn Ihnen jetzt richtig warm und vorweihnachtlich zumute ist,
dann merken Sie sich doch schon mal voller Vorfreude
den **28. + 29. November, den 5., 6., 7. + 8. sowie den 12. + 13. Dezember** vor.
Denn da ist wieder '**Advent im Wasserschloss Kottlingbrunn**'!

Wer diesen Adventmarkt noch nicht kennt und im Großraum Wien / südliches NÖ zuhause ist,
sollte ihn sich auf gar keinen Fall entgehen lassen,
denn er hat nicht nur kulinarisch und genusstechnisch
sondern auch kunsthandwerklich eine Menge zu bieten.
Und erst dieses Ambiente...!

Übrigens erwartet Sie bereits am Stand Ihres Lieblings-Teehauses eine dampfende Tasse Tee...
Na, wie klingt das?

Wir freuen uns schon auf Sie!

Barbara Neumann-Schramböck
Teehaus Indolero