

### Einkaufsliste

		Anzahl		Stückpreis	Positionspreis
Getränke	Glühwein	30	1-L Flaschen	2,69 €	80,70 €
	O-Saft	2	1-L Packung	0,99 €	1,98 €
	Orangen	2	Netze	2,49 €	4,98 €
	Zitronensaft	2	0,75-L-Flasche	1,79	3,58
	Zimtstangen	10	Packungen	1,99 €	19,90 €
	Nelken	1	Packung	1,99 €	1,99 €
	Apfeltee	1	Packung	0,95 €	0,95 €
	Teekanne Kaminabend Tee	1	Packung	2,19 €	2,19 €
	Apfelsaft	10	1-L Packung	0,59 €	5,90 €
	Milch	30	1-L Packung	0,69 €	20,70 €
	Rum (54%)	4	0,7-L Flasche	7,30 €	29,20 €
	Amaretto	3	0,7-L Flasche	4,99 €	14,97 €
	Kakaopulver	1	Packung	2,29	2,29
Süßigkeiten	Gewürzspekulatius	2	Pakete	1,19 €	2,38 €
	Lebkuchen(Herz, Stern,Brezel)	3	Pakete	1,79 €	5,37 €
	Schokokugeln	3	Netze	1,29 €	3,87 €
	Lebkuchenherzen (150g)	2	Tüten	1,29 €	2,58 €
Sonstiges	Eier (12er)	2	Packung	2,35	4,7
	Zucker	1	Packung	0,59	0,59
	Vanillezucker(8 Beutel)	1	Pakete	0,99	0,99
	Butter	4	Stück	1,69	6,76
	Mehl	2	Kilo	0,79	1,58
	Backpulver	1	Packung	0,49	0,49
	Weihnachtsbaum				15,00 €
SUMME					233,64

Preise/Verpackungseinheiten sind Richtwerte und müssen ggf. den Bedingungen vor Ort angepasst werden

### Rezept Kinderpunsch

Zutat	Menge
Tee	20 L
Apfelsaft	10 L
Nelken	320
Zimtstangen	40
Zitronensaft	1,5 L
Orangensaft	2 L
Zucker	nach Bedarf

#### Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 15 Min.

Den Tee aufbrühen und ca. 8 Minuten ziehen lassen. Den Apfelsaft, die Nelken (diese am besten im Teeei/Teefilter), die Zimtstangen, den Zitronensaft und Orangensaft dazugeben und erwärmen, aber nicht kochen lassen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Gewürze herausnehmen und den Punsch heiß servieren.

### Rezept Waffeln (ca. 80 Stück)

Zutat	Menge
Eier	24
Zucker	1000g
Vanillezucker	8 Pck.
Butter	1000g
Backpulver	8 TL
Mehl	2000g
Milch	2000ml
Salz	8 Prisen

#### Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 15 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 25 Min.

Zuerst Eier, Zucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe verrühren. Anschließend Butter hinzufügen und kurz verrühren. Abschließend Backpulver, Mehl, Milch und Salz gemeinsam hinzufügen, mixen und portionsweise im gefetteten Waffeleisen goldgelb backen.