

Glühweinkuchen



Zutaten:

300gr Mehl
250gr Zucker
250gr Butter
5 Eier
2TL Backpulver
2EL Backkakao
100gr geraspelte Zartbitterschokolade
125ml Rotwein
25ml Glühweinsirup.

Glasur:

125gr Puderzucker
2-3 EL Rotwein

Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen.
Unter Rühren nach und nach die Eier hinzugeben.
Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao vermischen und ebenfalls nach und nach zum Teig geben.
Den Sirup zum Rotwein geben und beides ganz langsam in den Teig rühren.
Zum Schluss die Schokoraspeln vorsichtig unterheben und alles in eine gefetteten Backform geben.
Für ca. 45 Minuten bei 160 Grad (Umluft) backen.
Puderzucker mit dem Wein verrühren und über den abgekühlten Kuchen geben.

Unsere Weihnachtstees in diesem Jahr

7006 Ostsee Schneeflöckchen(Grüntee)	100gr. 5,95€
7007 Winterlicher Schokoschmaus (Grüntee)	100gr. 4,95€
7008 „ Oh Tannenbaum“ (Grün-teemischung)	100gr. 4,95€
7009 Winterstern (Früchtete)	100gr. 5,95€
7011 Rumkugeln im Schnee (Rooibos)	100gr. 4,95€
7013 Heiligenhafener WinterGrey (klass.Assam)	100gr. 6,95€
7014 Weihnachtszauber (Früchtete-Marzipan)	100gr. 4,95€
7015 Oma Maria´s Wintertee (Früchtete)	100gr. 5,95€
7016 Kaminfeuer (RooibosTee)	100gr. 5,20€
7017 Bio-Milder Zimtapfel	100gr. 4,95€
7018 Heiligenhafener Glühwein	100gr. 4,95€
7020 Küstenmagie (Schwarztee)	100gr. 5,50€
7021 Sterne vom Ostseestrand	100gr. 5,50€
7022 Kapitänslebkuchen	100gr. 4,95€
7023 Heiligenhafener Winterkräuter	100gr. 6,95€
R009 Heiligenhafener Wintersonne	100gr. 4,95€
R010 Ostsee WinterTraum	100gr. 5,50€
R014 Ostsee Adventsmischung	100gr. 5,95€
R015 Romantischer Winterabend	100gr. 5,95€
7002 Mariage Nikolaustee	100gr. 5,95€
7053 Winterlicher Mädelsabend	100gr. 6,95€
7054 Weihnachtsdessert	100gr. 5,95€
7055 Heiligenhafener Feuerzangenbowle	100gr. 6,95€
R011 Oma Marias Apfelstrudel	100gr. 5,50€
R012 Mozartmischung	100gr. 5,50€
R016 Orangenpunsch	100gr. 4,95€
R017 Nussknacker	100gr. 6,95€
R035 Baltic Schokotraum	100gr. 4,95€
7056 Weihnachtsplätzchen Holsteiner Art	100gr. 6,95€
7057 Winterlicher Lieblingstee	100gr. 6,95€
7051 Winter Wonderland (weißer Tee)	100gr. 7,95€



7053 Winterlicher Mädelsabend

Heiligenhafener Feuerzangenbowle

Zutaten für 1 Liter Punsch

5 geh. TL Heiligenhafener Feuerzangenbowle
1 Orange
2 TL Ahornsirup
1 TL gemahlener Bio-Zimt
100 – 200 ml Rotwein

Alternativ: 100 ml Glühweinsirup

Zubereitung:

1 Liter kochendes Wasser über den Tee gießen und 12-15min ziehen lassen, die Gewürze oder das Glühweinsirup dazu geben, die Orange in schälen und in Würfel schneiden, umrühren und genießen!



Unser Glühweinsirup ist ein Allrounder, nicht nur als Getränk sondern auch in Saucen, auf Desserts oder zum Backen, ein Genuss!

Unser Sirup für Glühwein wird ganz traditionell hergestellt. **Keine Aromen. Keine Zusatzstoffe.**

In der kleinen Manufaktur, wird den erlesenen Gewürzen ausreichend Zeit gegeben sich zu entfalten. So entsteht der **intensive Geschmack** dieses **einzigartigen Sirups**.

Das zunehmende Interesse an Gesundheit, bewusster Ernährung und das steigende Wissen über die positive Wirkung von Kräutern, Früchten und Gewürzen spiegelt sich auch in unseren Kräuter- und Früchtetees wieder.

1051 Bio Kräutertee „Schlafmütze“	100gr.4,95€
1052 Bio Kräutertee „Halsschmeichler“	100gr.4,95€
1053 Bio Kräutertee „Leberfreund“	100gr.4,95€
1054 Bio Kräutertee „Magenfreund“	100gr.4,95€
1055 Bio Kräutertee „Herzschmeichler“	100gr.4,95€
1056 Bio Kräutertee „Ostsee-Ruhe“	100gr.4,95€
1057 Bio Kräutertee „Menotee“	100gr.4,95€
1058 Bio Kräutertee „Meister Adebar“	100gr.4,95€
1059 Bio Kräutertee „Nierenfreund“	100gr.4,95€
1060 Bio Kräutertee „Kopfwohl“	100gr.4,95€
1061 Bio Kräutertee „Gelenkfreund“	100gr.4,95€
1062 Bio Kräutertee „Zitronenverbene“	100gr.4,95€
1063 Bio Kräutertee „Indischer Gewürztee“	100gr.4,95€
1064 Bio Holsteiner Gewürztee	100gr.4,95€
1065 Bio Kräutertee „Bauchweg weg“	100gr.4,95€
1066 Bio Kräutertee „Ostsee-Wohlbefinden“	100gr.4,95€
1067 Bio Kräutertee „Hauskräutertee Mariage“	100gr.4,95€
1072 Bio Kräutertee „Tagträumer“	100gr.4,95€
1073 Bio Kräutertee „Süßer Scharfmacher“	100gr.4,95€
1074 Bio Kräutertee „Süße Minze“	100gr.4,95€
1075 Bio Kräutertee „Schwesterherz“	100gr.4,95€
1301 Bio Kräutertee „Oma Maria“	100gr.6,95€
2011 Kräuterteemischung Orange / Grapefruit	100gr.4,95€
2023 Kräuterteemischung Brasilien Mate „ Sweet Orange“	100gr.4,95€
1090 Bio Rooibos (Long Cut, Premium Qualität)	100gr.4,95€
1091 Bio Rooibos mit echter Bourbon Vanille	100gr.4,95€
1092 Bio Rooibos Zitronen – Minze	100gr.4,95€
1093 Bio Rooibos „Fit und Vital“	100gr.5,95€
1094 Bio Rooibos „Orange-Ingwer“	100gr.4,95€
1096 Bio Rooibos „Kakao-Zimt“	100gr.4,95€
2047 Bio-Rooibos „Beerenauslese“	100gr. 5,95€
1040 Bio Ayurvedischer Tee „Vata“(Bewegungsprinzip)	100gr.5,95€
1041 Bio Ayurvedischer Tee „PITTA“ (Stoffwechselprinzip)	100gr.5,95€
1042 Bio Ayurvedischer Tee „KAPHA“(Strukturprinzip)	100gr.5,95€
2024 Gipfelstürmer	100gr. 5,95€
2020 Ein Hauch Lakritz (Schwarzer Tee)	100gr. 4,95€
2057 Weiße Himbeere mit Tonka	100gr. 6,95€
2058 Fruits of Hawaii	100gr. 6,95€
2059 Fruits of Madagaskar	100gr. 6,95€
2061 Cool Mint (Kräutertee)	100gr. 5,95€

Viele weitere Tee erwarten Sie im Mariage

1007 Bio schwarzer Tee „Ingwer“	100gr. 4,95€
1008 Bio Schwarzer Tee „Ostfriesenmischung" Blatt	100gr.5,95€
1009 Bio Schwarzer Tee „Ostfriesischer Sonntagstee“	100gr.7,95€
1010 Bio Schwarzer Tee „orange“	100gr. 4,95€
1011 Bio schwarzer Tee „Schietwettertee“	100gr. 4,95€
1012 Bio schwarzer Tee „Nix Sylt-Heiligenhafen“	100gr. 5,95€
1014 Bio schwarzer Tee „Englische Mischung“ Blatt THS	100gr. 5,95€
1016 Bio schwarzer Tee „Seemannsgarn“	100gr. 4,95€
1019 Bio schwarzer Tee „Earl Grey“ klassisch	100gr.5,95€
1020 Bio schwarzer Tee „Earl Grey Himalaya“ klassisch	100gr.6,95€
1021aBio schwarzer Tee „Earl Grey“ Kornblume	100gr.6,95€
1021 Bio schwarzer Tee „Orange Grey“	100gr. 5,95€
1315 Heiligenhafener Gentleman Tea (Rum)	100gr.6,95€
1316 Heiligenhafener Gentleman Dream	100gr.5,95€
2004 Schwarztee Wildkirsche	100gr. 4,95€
2005 Schwarzteemischung Schoko-Sahne-Trüffel	100gr. 3,95€
2027 Schwarzteemischung Salziges Karamell	100gr.4,95€
2028 Schwarzteemischung Karamell	100gr.4,95€

1017 Bio Weißer Tee China Pai Mu Tan	Nach unterschiedlichsten überlieferten Methoden wird Tee auch heute zeitraubend, weil nahezu, hergestellt. Frische, gelbe und betörend sanfte Tasse.	100gr,7,95€
1018 Bio Weißer Tee „Orange" Pai Mu Tan		100gr.6,95€
1319Weißer Tee „Vanille“ Pai Mu Tan		100gr.8,95€
2007 Weißer/Grün. Tee Elegance (Vanille-Jasmin-Note)		100gr.4,95€
1022 Bio Grüner Tee „Pi Lo Chun“		100gr.5,95€
1023 Bio Grüner Tee China Jasmin Chung Hao		100gr.6,95€
1024 Bio Grüner Tee China Sencha „Für alle Tage“		100gr.4,95€
1029 Bio Grüner Tee Japan „Sencha“		100gr.8,50€
1025 Bio Grüner Tee China „Gunpowder“		100gr.5,95€
1026 Bio Grüner Tee China „Lung Ching“		100gr.7,50€
1027 Bio Grüner Tee China „Bergnebel“	Ein wunderschön gearbeitete Grüntee mit dunkelgrünem Blatt, welches er dem Nebel in seiner bergigen Heimat verdankt. Mild und frisch-fruchtig zugleich	100gr.8,95€
1028 Bio Grüner Tee Japan „Genmaicha“	Diese japanische Spezialität verbindet den typischen Umamigeschmack japanischer Senchas mit dem angenehmen, leicht süßlichen Geschmacks des gerösteten Reises und des Poppreises	100gr.7,95€

1128 Bio-Grüntee Japan Bancha	Eine koffeinarne Spezialität eines japanischen Grüntees bei dem etwas größere Blätter verwendet werden. Ein gedämpfter Tee mit leicht herbem Geschmack	100gr.8,95€
1129 Bio-Grüntee Japan Kukicha	Diese japanische Spezialität besteht vorwiegend aus den Blattnerven. Koffeinarne Variante des japanischen Grüntees.	100gr.8,95€

1130 Bio-Grüntee Japan Gyokuro	Dieser Schattentee ist eine der hochwertigsten Teespezialitäten Japans. Er zeichnet sich durch seinen intensiven Umamigeschmack, seine feinen Aromen und seine Süße aus.	100gr.18,95€
2003 Grüntee Sencha „Earl Grey" Entkoffeinert		100gr.6,95€



Das Teekontor-Heiligenhafen.de ist das erste Bio-zertifizierte Teefachgeschäft in Heiligenhafen/Ostholstein. Wir bieten (fast) alles, was das Teetrinker-Herz begehrt. Daneben noch eine Auswahl an Gewürzen, Porzellan (Veganer-geeignet), Silberschmuck sowie Ohrlochstechen.

Sie finden uns im
Mariage – Heiligenhafen
Hafenstr.5

23774 Heiligenhafen
info@mariage-heiligenhafen.de
Telefon: 04362 / 5139394
www.mariage-heiligenhafen.de



DE-ÖKO-009 EU/Nicht EU Landwirtschaft
NEU: Bestellungen per WhatsApp möglich:
0179 - 7433274