**Weinnudeln / Mohrenköpfe**

Teig für die Nudeln

1l. Milch

1,5 Tassen Weizengrieß

4 Eier

1Prise Salz

FETT ZUM AUSBACKEN

**Für die Mohrenköpfe**

Staubzucker und Kakao mischen

**Glühwein**

6 Stück Gewürznelken

4 Esslöffel Kristallzucker

1 Stück Orange

1 Liter Rotwein

3 Stück Zimtstangen

1 Stück Zitrone