

Alkoholfreier Apfel-Zitrus-Punsch

Zutaten: 1/8 l Wasser, 1/4 l Apfelsaft, 150 g Honig, 1/4 l Orangensaft, 1/2 l Grapefruitsaft, 1/4 Zimtstange, 4 Gewürznelken (alternativ Glühweingewürz)

Zubereitung: Wasser mit Honig und den Gewürzen kochen, ca. 5 Minuten ziehen lassen, abseihen bzw. Glühweingewürz entfernen. Säfte dazugeben, erhitzen, nicht kochen, abschmecken. Heiß servieren.

Bratäpfel aus der Mikrowelle

Äpfel gründlich waschen und abtrocknen. Mit dem Apfelausstecher das Gehäuse entfernen und die Äpfel nach Belieben füllen.

Füllung evt.: 60 g geh. Mandeln, je 30 g Korinthen u. Rosinen, 60 g Marzipanrohmasse. 4 Eßl. Zucker, 1 Essl. Rum, 1 Essl. Zitronensaft, 1 Essl. Weiche Butter. Man nimmt eine mikrowellenfeste Schüssel und legt die gefüllten Äpfel hinein. Die Äpfel mit Honig bepinseln. Bei 600 Watt werden die Äpfel in der Mikrowelle ca. 3-5 Min. gegart.



„Arm ist nicht der, der wenig hat,
sondern der, der nicht genug bekommen kann.“
(Jean Guehenno)

Apfel- Streusel- Auflauf mit Eis

1 kg Boskop- Äpfel schälen.
Kerngehäuse entfernen, in Stücke schneiden, in eine gefettete Auflaufform geben, 100 g Zucker und 1 P. Vanillezucker darüber streuen

Streusel: 125 g flüssige Butter mit 200g Weizenmehl, 50 g gemahlene Nüssen, 100 g Zucker und 1 Teel. Zimt zu einer krümeligen Masse vermengen, auf den Äpfeln verteilen.

Backen: im vor geheizten Ofen bei 200° C ca. 30 Min. Mit Vanilleeis servieren.

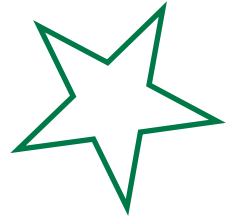
„Schön ist eigentlich alles,
was man mit Liebe betrachtet.“
(Christian Morgenstern)



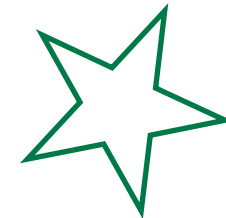
KreislandFrauenverband Paderborn - Büren

Adventzauber

Immer ein Lichtlein mehr
im Kranz, den wir gewunden,
dass er leuchte uns so sehr
durch die dunklen Stunden.



Zwei und drei und dann vier!
Rund um den Kranz welch ein Schimmer,
und so leuchten auch wir,
und so leuchtet das Zimmer.
Und so leuchtet die Welt
langsam der Weihnacht entgegen.



„Und der in Händen sie hält,
weiß um den Segen!“ (Matthias Claudius)

Ofen-Äpfel mit Vanilleeis:

Zutaten: 2 große Äpfel - am besten Boskop, 1 Becher Sahne, 1-2 Teel. Zucker, ca 1 Teelöffel Zimt, 4 Bällchen Vanilleeis
Äpfel, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, wenn man will, etwas mit Zitronensaft einreiben. Sahne, Zucker, Zimt miteinander verrühren, nicht aufschlagen, diese Masse in eine flache Auflaufform gießen, die Äpfel mit der Vertiefung nach oben einsetzen und im Backofen bei ca. 150-160°C mittlere Einschubhöhe, ca. 10 -15 min backen.
Etwas von der Zimtsahne auf einen mit Puderzucker bestäubten Dessertteller verteilen, je einen Apfel aufgeben und in die Vertiefung ein Bällchen Vanilleeis geben. Heiß servieren.



Schneeflöcklis

125 g weiche Butter oder Margarine
 70 g Puderzucker, 1 Päckchen Vanillinzucker
 60 g Mehl, 125 g Speisestärke

1 Teelöffel gemahlener Anis (nach Belieben dazu fein zerstoßener Anis)

1. Das Fett schaumig rühren, 50 g Puderzucker sieben, mit Mehl, Speisestärke, Vanillinzucker und Anis mischen, unter das Fett rühren, abgedeckt ca. 1 Std. Minuten kalt stellen.
2. Aus dem Teig kirschgroße Kugeln formen und auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen.
 Mit einer Gabel leicht flach drücken.
 Nacheinander im vor geheizten Backofen (E-Herd: 175°/ Gasherd: Stufe 2)
 12 – 15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit dem restlichen Puderzucker bestäuben.

„Das schönste am Schenken
 ist das Leuchten in den Augen der Beschenkten.“

(Russisches Sprichwort)

Schwarz-Weiß-Gebäck

350 g Weizenmehl (Typ 550)
 150 g Instant Haferflocken
 1 Prise Jodsalz (Zimt, Vanille oder etwas Bittermandelöl)
 200 g Zucker
 250 g Margarine
 2 Eier
 (30 g Kakao und 1 Esslöffel Milch für den dunklen Teig)

Aus den Zutaten eine Hälfte hellen und eine Hälfte dunklen Knetteig herstellen und kaltstellen. Dann 2 dünne Rechtecke ausrollen. Das untere mit Wasser bepinseln und die Rechtecke aufeinander legen. Das doppelte Rechteck wieder mit Wasser bestreichen und fest aufrollen. Die Rollen gut durchkühlen lassen. Scheiben schneiden und abbacken.

Variante: als 3. Rechteck eine Zwischenschicht Marzipan einrollen.



KreislandFrauenverband Paderborn - Büren

Schoko-Taler

1. **Weicher Mürbeteig aus:** 250 g Weizenmehl, 1 Teel. Backpulver, 50 g Kakao, 250 g Zucker, 1 Vanillezucker, 1 Teelöffel Zimt, 1 Ei, 200 g Margarine, 200 g gemahlene Mandeln
2. Teig zu einer Rolle formen, diese ca. 1 Std. kalt stellen und dann von der Rolle ca. 0,5 cm dicke Scheiben (Taler) schneiden.
3. Locker auf ein Backblech mit Papier legen.
4. Dosenmilch darauf streichen und mit Hagelzucker, bunten Zuckerstreuseln oder gehackten Mandeln bestreuen.
5. Bei 175 – 195° C nicht zulange abbacken.

Gebrannte Mandeln aus der Mikrowelle

Zutaten für 4 Portionen: 4 EL brauner Zucker (weißer wird zu heiß), 1 P. Vanillezucker, 1-2 TL Zimt, 2,5 EL Wasser, 200 g ungeschälte Mandeln

Zubereitung: Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine Mikrowellenform oder eine Jena-Glasschüssel geben und miteinander verrühren. Das Wasser zugeben und alles gut verrühren. Bei 600 Watt in der Mikrowelle in 1 Minute schmelzen lassen.

In der Zwischenzeit die Mandeln mit einem trockenen, sauberen Tuch abreiben. Falls die Mandeln ein intensiveres Röstaroma bekommen sollen, in einer Pfanne kurz anrösten, dann zu der Zuckermischung geben. Bei 600 Watt 2 mal 3 Min. in die Mikrowelle geben, zwischendurch umrühren.

Sofort aus der Schüssel auf einen Teller oder auf ein Backpapier geben und umrühren, bis sich eine Kruste bildet. Auskühlen lassen

„Mir ist da jüngst ein Mensch begegnet,
 der freut sich immer, wenn es regnet,
 und lächelnd sagt er dann noch,
 wenn ich mich nicht freu', dann regnet's doch!“

(Karl-Heinz Söhler)

