



Weihnachtliche Rezepte  
für einen gemütlichen Ausklang

# Früchtepunsch

## Zutaten (für 1,5l Punsch)

- 4 Stk Fruchteebeutel
- 250 ml Orangensaft
- 200 ml Apfelsaft
- 1l Wasser
- 2 EL Honig
- 2 Stk Zimtstangen
- 4-6 Stk. Gewürznelken
- 1 Stk. Orange in Scheiben geschnitten



## Zubereitung

1. Wasser zum Kochen bringen.
2. Fruchtee, Orangensaft, Apfelsaft und Gewürze zufügen. Ca. 15-20 Min. ziehen lassen. (nicht kochen)
3. Honig einrühren und die Orangenscheiben zufügen. Nochmals etwas ziehen lassen.
4. Den Früchtepunsch in Tassen oder Gläser füllen und heiß servieren.



*Lasst es euch schmecken!*



# Schnelle Bratäpfel

## Zutaten (für 2 Portionen)

- 2 Stk Äpfel
- 2 Stk Müsliriegel nach Wahl
- etwas Honig
- Vanilleeis oder Vanillesoße (optional)



## Zubereitung

1. Die Äpfel waschen und mit einem Messer die Kerngehäuse ausstechen bzw. ausschneiden.
2. In das entstandene Loch wird nun pro Apfel ein Müsliriegel gedrückt.
3. Die gefüllten Äpfel nun in eine Auflaufform setzen und etwas Honig auf den Äpfeln verteilen.
4. Bei 200°C ca. 25 min. backen.
5. Das Ganze eventuell mit Vanilleeis oder Vanillesoße servieren.



*Lasst es euch schmecken!*



# Einfache Lebkuchen

## Zutaten (für 20 Portionen)

- 300 g Mehl
- 180 g Staubzucker
- 100g Honig
- 2 Stk Eier
- 1 TL Natron
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Zimt
- Streusel zum Verzieren (optional)



## Zubereitung

1. Für den einfachen Lebkuchen werden die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengt. Danach Honig und Eier zufügen und zu einem Teig verkneten.
2. Den Teig danach auswalken, ausstechen mit Eiklar bestreichen und nach Wunsch mit Streusel verzieren.
3. Anschließend im vorgeheiztem Rohr bei 180° C, Ober- und Unterhitze für ca. 8-10 Minuten backen.
4. Auskühlen lassen und servieren.



*Lasst es euch schmecken!*



# Bratkartoffel aus dem Ofen

## Zutaten (für 2 Portionen)

- 0,5 kg Kartoffel
- 1 Prise Salz
- Öl



## Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen, spalten und mit Öl bepinseln.
2. Danach auf ein Backblech geben und bei 180°C, Heißluft, ca. 30-40 Min. braten.
3. Mit Salz bestreuen und servieren.



*Lasst es euch schmecken!*

