



Kinderpunsch

1 L Früchtetee
1 Stange Zimt
5 Gewürznelken
1 Prise Wermutkraut
1 Bio-Orange
Saft von 3 Orangen
1/2 L Apfelsaft
Honig

mit der Schale in Stücke geschnitten

Früchtetee zubereiten. Zimtstangen und Orangenstücke in den Tee geben. In einem Teebeutel oder Teeei Nelken und Wermutkraut in den Tee geben. Orangensaft und Apfelsaft zugießen und 15 Minuten ziehen lassen. Mit Honig süßen.



Apfelbrot

1 kg Äpfel
150 g Haselnüsse ganz
250 g Feigen und/oder Pflaumen
250 g Rosinen
1 EL Lebkuchengewürz
1/2 TL Zimt
1/2 TL Nelkenpulver
etwas Salz
1/8 L Rum
100 g Zucker oder Honig
500 g Dinkel(vollkorn)mehl
1 Packerl Backpulver

grob raspeln

grob zerkleinern

Trockenfrüchte mit Rum übergießen und 1 Stunde ziehen lassen. Dann alle Zutaten von Hand oder mit der Küchenmaschine gut vermengen und durchkneten. In 4 Teile teilen, kleine Wecken formen und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche geben. Bei 160 °C im vorgeheizten Rohr eine Stunde backen.

Tipp: Der Alkohol vom Rum verflüchtigt sich beim Backen. Wer aber dennoch keinen Rum verwenden möchte, verwendet stattdessen Orangensaft.

Großen Spaß haben Kinder am Kneten und Formen – nicht nur mit Plastilin. Marzipan kann mit Lebensmittelfarbe gefärbt und zu einem Nikolaus geformt werden. Ebenso können Figuren mit Keksformen ausgestochen werden. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!

