

aus der TIS

Adventsküche

Schneller Apfelpunsch ohne Alkohol

Man nehme:

- 1 Liter Apfelsaft
- Anis (ganz aus dem Gewürzregal)

So wird's gemacht:

1. Apfelsaft in einen Kochtopf füllen.
 2. Anis in ein Tee-Ei füllen (das Tee-Ei sollte halb voll sein).
 3. Apfelsaft mit Tee-Ei kurz aufkochen und ca. eine halbe Stunde ziehen lassen (je nach Geschmack)
- Vor dem Servieren erneut heiß werden lassen – fertig!

Schneller Apfelpunsch mit Alkohol

Man nehme:

- 1 Liter Apfelsaft
- 2-4 cl klarer Anisschnaps

So wird's gemacht:

Apfelsaft mit Schnaps in einem Kochtopf aufkochen – fertig!

aus der TIS

Adventsküche

Die besten und schnellsten Weihnachtsplätzchen

Man nehme:

- 2 Ei(er)
- 500 g Mehl
- 100 g Margarine
- 2 EL Honig oder Lieblingsgelee
- 500 g Zucker
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Kakaopulver
- 75 g Orangeat
- 75 g Zitronat
- 200 g Mandel(n) oder Nüsse, gehackt
- 2 TL Zimt
- 2 TL Natron
- evtl. Milch

So wird's gemacht:

1. Alle Zutaten vermengen. Sollte der Teig noch nicht geschmeidig sein, etwas Milch hinzufügen bis die Konsistenz zum Weiterarbeiten passend scheint.
2. Eine Rolle formen und die Rolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Da die Plätzchen stark aufgehen, die Teigscheiben mit großem Abstand aufs Backblech setzen und bei 180 Grad 15 - 18 Minuten backen.

Am besten schmecken die Plätzchen, wenn sie ein paar Tage luftdicht gelagert und somit etwas weich werden konnten.

Viel Spaß beim Ausprobieren!