



# Apfel-Zimt Marmelade

PORTIONEN: 8 GLÄSER

GESAMTZEIT: 40 MIN

## Zutaten

- 1500 g Äpfel
- 2 EL Wasser
- 2 EL Zitronensaft
- 3 gestr. TL gemahlener Zimt
- 1 Pck. Gelierzucker 3:1



## Zubereitung

Schraubgläser auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, fein schneiden.

Äpfel, Wasser, Zitronensaft und Zimt in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und 7-10 Min. mit Deckel kochen, bis die Äpfel weich sind.

Apfel-Zimt-Marmelade sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln fest verschließen.



# Gebrannte Mandeln

PORTIONEN: 4 PORTION

GESAMTZEIT: 20 MIN

## Zutaten

400 g Mandel(n)  
400 g Zucker  
200 ml Wasser  
2 Pck. Vanillezucker  
1 TL Zimt



## Zubereitung

Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine Edelstahlpfanne geben und etwas mischen, das Wasser zugeben. Ohne umzurühren zum Kochen bringen. Die Mandeln dazugeben und unter ständigem Rühren auf hoher Stufe weiter kochen, bis der Zucker trocken wird. Dann die Temperatur auf mittlere Stufe stellen und so lange rühren, bis der Zucker leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln etwas glänzen.

Dann die Mandeln auf ein Backblech schütten, mit zwei Gabeln auseinander ziehen und abkühlen lassen.



# Trinkschokolade am Stiel

PORTION: 8 PORTIONEN

GESAMTZEIT: 40 MIN

## Zutaten

200 g Zartbitterkuvertüre

200 g weiße Kuvertüre

etwas Lebkuchengewürz oder Zimt

Eis-Holzstiele

Mini-Marshmallows

Zuckerstreusel



## Zubereitung

Die Kuvertüre klein hacken. Etwa zwei Drittel in einem kleinen Topf über dem heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Vom Herd nehmen, die restliche Kuvertüre einrühren und ebenfalls schmelzen lassen.

Das Gewürz unterrühren. Die geschmolzene Schokolade auf kleine Eiswürfelbehälter, Mini-Einfrierdosen, kurz anziehen lassen.

Sobald die Schokolade etwas fester wird, Holzspieße oder -löffelchen hineinstecken, festhalten und nach Belieben dekorieren. Die Schokolade einige Stunden komplett fest werden lassen.

Dann vorsichtig aus den Förmchen lösen. Bei Silikonförmchen herausstülpen. Bei anderen Förmchen diese ggf. ganz kurz in heißes Wasser halten und die Schokolade dann



# Sternchen-Nudeln

PORTION: 3 PORTIONEN

GESAMTZEIT: 40 MIN

## Zutaten

300 g Nudelmehl

3 Eier (M)

1 TL Salz

1 EL Olivenöl

evtl. rote Lebensmittelfarbe



## Zubereitung

Vermischt die oben genannten Zutaten in einer Schüssel und knetet erst mal grob durch. Wenn der Teig flockig geworden ist stürzt ihr ihn auf die Arbeitsfläche und knetet ihn mit beiden Händen, solange bis er leicht glänzt.

Dann teilt ihr die Hälfte vom Teig ab und färbt diesen mit der Lebensmittelfarbe. Seid ihr damit fertig wickelt ihr den Teig in ein Geschirrtuch und lasst ihn für 1 Stunde ruhen.

Anschließend knetet ihr die einzelnen Teigstücke nochmals kurz durch und rollt den Teig dann mit einem Nudelholz so dünn wie möglich aus. Nun könnt ihr mit Plätzchenausstechern die Formen eurer Wahl ausstechen.

Legt eure Nudeln auf ein Blech oder Gitter und stellt es zum Trocknen am Besten in die Nähe oder auf eine Heizung. Dort solltet ihr eure Nudeln mindestens 24 Stunden stehen lassen, besser 48 Stunden. Dann könnt ihr sie in Tüten füllen.