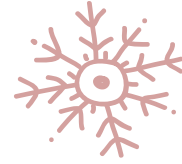


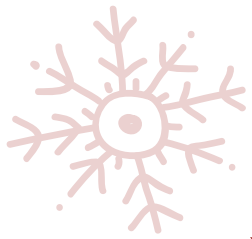


In der
Limango Bäckerei

Unsere liebsten Plätzchen Rezepte
für Dich und Deine Familie

Happy
ho ho ho
to you





Weihnachten bei den limangos...

Die Vorweihnachtszeit hat etwas Magisches, etwas Besonderes. Die Städte erstrahlen im Lichtermeer, Weihnachtsmärkte öffnen ihre Pforten, Kinder laufen staunend und freudestrahlend durch die Straßen und neueste Plätzchen Rezepte werden ausprobiert. Aber das Schönste ist der Duft. So heißt 's nicht umsonst: es duftet nach Weihnachten. Der Duft von frischgebackenen Plätzchen, Punsch und Tannenzweigen. Ein Duft, der im Nu an die eigene Kindheit erinnert.

Vielleicht erinnert Dich dieser besondere Duft an den Nikolausabend bei den Großeltern, wo Du aufgeregt mit Deinen Cousinen und Cousins auf den Nikolaus gewartet hast und im Kopf noch einmal das gelernte Gedicht aus der Grundschule durchgegangen bist. Vielleicht an das alljährliche Plätzchen backen mit Deiner Mama, mit beschlagenen Scheiben in der Küche, roten Wangen und Kleidern voller Teig. Oder Du erinnerst Dich an die Ohrwürmer „In der Weihnachtsbäckerei“ und „Last Christmas“.

Jeder hat sie erlebt, diese besonderen Weihnachtsmomente, an die man sich jedes Jahr zu Weihnachten freudig und teils auch sentimental erinnert. Wir von limango möchten dieses Jahr unsere Kindheitserinnerungen mit Dir teilen und

unsere Weihnachtsgeschichten erzählen. Mittlerweile sind wir bei limango über 300 Mitarbeiter. Verschiedene Kulturen. Verschiedene Altersgruppen. Aber, eins haben wir alle gemeinsam: Wir freuen uns auf Weihnachten! Denn - wir lieben Weihnachten und können es kaum erwarten Kekse zu backen und zu verzieren. Vanillekipferl, Zimtsterne, Butterplätzchen und mehr Weihnachtsgebäck. Nach den Rezepten unserer Kindheit.

So haben wir für Dich ein kleines Plätzchen Buch gemacht, in dem wir unsere liebsten Plätzchen Rezepte mit Dir teilen und Dir unsere Weihnachtserinnerungen erzählen. Und während Eure selbst gemachten Weihnachtsplätzchen (nach unserem Rezept) im Ofen backen, können Deine Kinder die beigefügten Ausmalbilder verzieren und stolz Oma und Opa schenken.

Wir wünschen Dir viel Freude beim Stöbern in unserem Weihnachts-E-Book und eine wunderbare Weihnachtszeit im Kreise Deiner Familie mit vielen wundervollen Momenten!

Deine limangos





1 Guido's Eisenlebkuchen



2 Sebastian's Neapolitaner

3 Mary's Überraschungskugeln

4 Sandra's niederländische Kruidnoten

5 Nhi's asiatische Glückskekse

6 Angie's Nikolaus Stiefel

7 Lisa's schwarz-weiße Husaren

8 Claudia's Spritzgebäck

9 Katrin's Traumstücke

10 Claire's Vanillekipferl

11 Nicole's Weihnachtsstollen

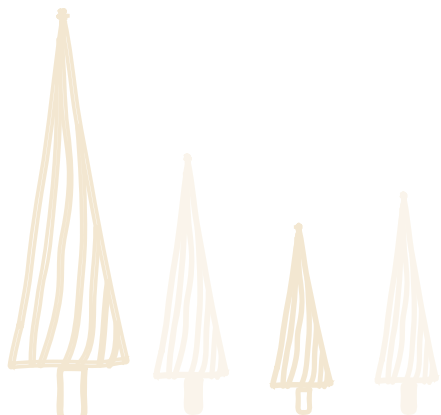
12 Franzi's Weihnachtsplätzchen

13 Eva-Maria's Nougatstangen

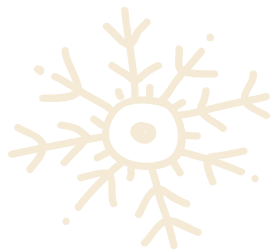
14 Patricia's Kokosmakronen

15 Rezept für alkoholfreien Kinderpunsch

16 Weihnachtsbastelei



let it
snow!





Guido's Eisenlebkuchen



"Ich muss immer an den ersten Adventskaffee mit meiner Urgroßmutter denken. Der Geruch von Eisenlebkuchen, die Vorfreude auf Geschenke und Weihnachten. Dann wusste ich, jetzt darf ich mich auf die Suche nach den Weihnachtsgeschenken machen, die meine Mama und meine Oma versteckt hatten."

1 TL	Hirschhornsalz	Vorbereitung: Am Vortag für den Teig das Hirschhornsalz im Rum auflösen. Das Orangeat und das Zitronat möglichst fein hacken und mit den Mandeln, den Nüssen, dem Mehl, dem Lebkuchengewürz und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen.
1 EL	Rum	
40g	Orangeat	
30g	Zitronat	Die Eiweiße in einer Schüssel zu einem cremigen Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen.
200g	gemahlene Mandeln	
50g	gemahlene Haselnüsse	Das Marzipan auf der Küchenreibe raspeln und in einer Schüssel mit etwas Eischnee glatt rühren. Das aufgelöste Hirschhornsalz unterrühren. Das Marzipan abwechselnd mit dem Eischnee unter die Mandel-Nuss-Mischung heben.
40g	Mehl	
1 TL	Lebkuchengewürz	Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Lebkuchenmasse kuppelförmig auf die Oblaten streichen und auf die Bleche setzen. Mit Mandeln oder Nüssen garnieren. Die Lebkuchen an einem trockenen Ort 24 Stunden lang ruhen lassen. Ich persönlich lasse den Teig mindestens 48 Stunden ruhen. Dann werden die Lebkuchen noch lockerer.
	Salz	
4	Eiweiß	
190g	Zucker	
130g	Marzipanrohmasse	Am nächsten Tag den Backofen auf 170°C vorheizen. Die Lebkuchen im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen.
150g	gesch. Mandeln (Deko)	
1	Eiweiß	Inzwischen für die Glasur das Eiweiß mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft in einer kleinen Schüssel glatt rühren. Die Lebkuchen aus dem Ofen nehmen, nur leicht abkühlen lassen und noch warm mit der Glasur bestreichen. Die Eisenlebkuchen halten sich kühl und trocken aufbewahrt 3 bis 4 Wochen.
100g	Puderzucker	
1 EL	Zitronensaft	





GUIDO LIEBSCHER
Marketing Manager





Sebastian's Neapolitaner

“Viel Zeit mit der Familie, Rolf Zuckowskis „In der Weihnachtsbäckerei“ und die Tatsache, dass diese Plätzchen immer als erstes weg waren – einfach die besten der Welt!“

250g	Butter	1 Pk	Vanillezucker
250g	Zucker	3	Eier
250g	Mehl		Zartbitterkuvertüre
50g	Kakao	1 Glas	Johannisbeergelee

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren.

Mehl und Kakao mischen und mit der Butter-Zucker-Ei-Masse verrühren

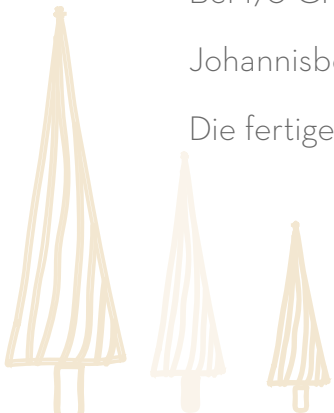
Mit Spritztüle oder zwei Teelöffeln kleine Häufchen (ca. 3 cm Durchmesser) auf mit Backpapier belegtes Backblech spritzen bzw. legen. Tipp: Falls Du die Teelöffel-Variante wählst, diese immer leicht mit Wasser befeuchten.

Bei 170 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten backen.

Johannisbeergelee erwärmen und immer zwei Kekse mit dem Gelee in der Mitte zusammen setzen.

Die fertigen Kekse können je nach Lust und Laune noch mit Puderzucker bestreut oder mit Puderzuckerguss verziert werden.

**Am besten gleich die doppelte Menge machen, die Plätzchen gehen weg wie warme Semmeln
- vor allem bei den Kleinen sehr beliebt!**





SEBASTIAN MARSCHALL
Teamleitung Local Marketing

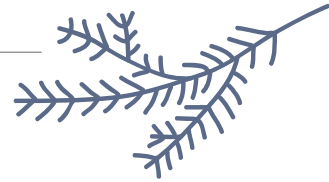




Mary's Überraschungskugeln

FÜR SCHOKI NASCHKATZEN

„Die kleinen Kugeln haben es in sich. Von aussen unscheinbar, entdeckt man, wenn man reinbeisst, die cremige, schokoladige Füllung. Bisher das absolute Highlight auf jedem Plätzchenteller.“



200g Butter

100g Zucker

Salz

1 Eigelb (M)

150g gemahlene Mandeln

180g Mehl

Zartbitterkuvertüre

1 gehobelte Mandeln, Pistazien o. Nüsse

Die Zutaten bis auf die Kuvertüre miteinander verkneten.

Dann daraus eine Rolle formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Danach ca. 1 Zentimeter dicke Scheiben abschneiden, ein kleines Stück Kuvertüre in die Mitte setzen und das Ganze zu einer Kugel formen.

Ich glaube, ich hatte die Plätzchen ca. 10 Minuten im Backofen, bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze). Lieber ein bissl zu früh raus, als zu spät.

Wenn die Kugeln dann ganz kalt sind, einfach die restliche Kuvertüre schmelzen und kleine Klekse oben drauf setzen.

Eventuell noch mit Mandelsplittern oder ähnlichem verzieren.





MARY FISCHER
Senior Grafikdesignerin





Sandra's niederländische Kruidnoten

„Mein Rezept von den niederländischen Kruidnoten was wir immer mit Sinterklaas essen.“

100g Mehl

1 TL Hefe

50g Butter

2 EL Milch

2 EL Gewürzmischung Spekulatius

50g brauner Zucker



Alle Zutaten miteinander vermischen und zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig in circa 100 kleine Kugeln aufteilen und diese 100 Kugeln auf einem eingefetteten (oder mit Backpapier ausgelegten) Backblech legen.

Bei 170 Grad ungefähr 12 Minuten im Ofen backen lassen, bis die Kugeln braun sind.





SANDRA MUIT

Business Unit Manager Nederland



Nhi's asiatische Glückskekse

„Ich liebe diesen Moment, wenn alle ganz aufgeregt ihren Keks öffnen und die Glücksbotschaft sie zum Schmunzeln bringt.“

3 Eier
60g Puderzucker

45g Butter
60g Mehl



Vorbereitung: Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen und Kreise mit ca. 8 cm Durchmesser auf das Backpapier zeichnen.

Eiweiß schaumig schlagen. Puderzucker und zerlassene Butter hinzugeben und glattrühren. Mehl langsam unterrühren und Teig glatt rühren.

Circa 1,5 gestrichene Teelöffel des Teiges auf jedem Kreis glatt verteilen.

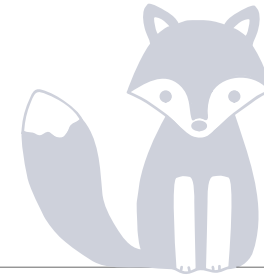
5 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind.

Die Kekse vorsichtig, aber schnell vom Blech nehmen und eine selbstgemachte Glücksbotschaft auf dem Keks platzieren.

Dann den Keks in der Mitte umschlagen und über einem stumpfen Gegenstand falten.

Abkühlen lassen und genießen.

Nicht zu viele Kekse auf einmal backen, da sie sehr schnell hart werden und beim Falten brechen.





VAN NHI TRAN
Junior Marketing Manager





Angie's Nikolaus Stiefel



„Ich erinnere mich noch gut an den köstlichen Duft, der in der Adventszeit durch unser Haus strömte, wenn meine Mama Plätzchen buk. Eine magische Zeit der Ruhe und Gemütlichkeit! Wenn ich heute mit meinen Kindern backe, geht es nicht ganz so ruhig zu – aber wir lieben es trotzdem alle sehr.“

100g gemahlene Mandeln

200g Mehl

100g Puderzucker

125g Butter

2 Eigelb

80g Puderzucker

2-3 TL Zitronensaft

einige Tropfen rote und
blaue Lebensmittelfarbe

50g bunte Streusel

Mandeln, Mehl, Puderzucker, Butter und Eigelbe zu einem geschmeidigen Teig verkneten, in Folie wickeln und circa 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig portionsweise zwischen Frischhaltefolie circa 5 Millimeter dick ausrollen und mithilfe von Förmchen Nikolausstiefel ausstechen.

Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 4, Umluft: 180 Grad) circa 10 bis 12 Minuten goldbraun backen.

Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Glasur Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren und mit Lebensmittelfarbe rosa und hellblau einfärben.

Plätzchen mit den Glasuren als Nikolausstiefel verzieren, den hellblauen Rand mit Streuseln bestreuen und trocknen lassen.





ANGELA ULRICH
Managerin Influencer &
Public Relations





Lisa's schwarz-weiße Husaren

„Die ersten Plätzchen, die ich gebacken habe, nachdem ich zum Studieren von zu Hause ausgezogen bin. Man hat meistens alle Zutaten im Haus, sie schmecken fantastisch und machen optisch voll was her.“

* 280g	Butter	1 Pr	Salz
4	Eigelb	540g	Mehl
100g	Puderzucker	2 EL	Kakaopulver (wenn man welches zu Hause hat)
2 Pk	Vanillezucker	1	Glas Fruchtgelee nach Wahl



Alle Zutaten, bis auf das Kakaopulver, zusammen werfen und daraus einen Mürbeteig kneten.

Falls man Kakaopulver zu Hause hat: Den Mürbeteig in zwei gleiche Teile teilen. In eine Hälfte das Kakaopulver kneten. Beide Teighälften in Folie packen für 30 Min. kalt stellen.

Danach immer aus den gleichen Mengen hellen und dunklen Teig jeweils zwei gleichlange und gleichdicke Rollen formen. Diese dann wie bei Schwarz-Weiß-Gebäck versetzt aufeinander legen und festdrücken.

Falls man kein Kakaopulver hat: Den Teig einfach "einfarbig" weiterverarbeiten ohne ihn zu teilen.

Von der erstendenden Rolle gleich große Portionen abschneiden und diese zu Kugeln rollen. Danach in der Mitte, genau dort, wo die Teige sich berühren, mit dem Stil eines Kochlöffels ein Loch in die Plätzchen drücken. Plätzchen auf ein Blech mit Backpapier setzen. Das Gelee (ich nehme am liebsten Erdbeere) glatt rühren und mit einem Spritzbeutel in die Löcher der Plätzchen füllen.

Im Vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 10-15 Minuten backen.





LISA STANKOWIAK
Grafikdesignerin



Claudia's Spritzgebäck

„Wenn meine Mama den Fleischwolf meiner Großeltern aus dem Keller geholt hat, wussten mein Bruder und ich, dass wir jetzt alle gemeinsam Spritzgebäck machen würden.“

500g	Mehl	1/2 Pk	Backpulver
250g	Zucker	2 Pk	Vanillezucker
125g	Butter	1	Ei
125g	Margarine	1	Eigelb
		1	dunkle Schokoladenkuvertüre

Alle Zutaten mischen und dann 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig durch einen Fleischwolf mit einem Spritzgebäck Aufsatz drehen und so die Plätzchen erstellen. Die Plätzchen auf ein Blech mit Backpapier legen.

Ab in den Ofen (zweite Schiene von unten) 180 Grad, 10-15 Minuten je nach Backofen.

Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost erkalten lassen.

Kuvertüre schmelzen und die Plätzchen zur Hälfte eintauchen und wieder trocken lassen.





CLAUDIA HOMOET
Einkäuferin Kinderhartwaren



Katrin's Traumstücke

„Puderzucker überall in der Küche und auf dem Pulli. Heute strahlen die Augen meines Sohnes, wenn er Traumstücke mit mir backen und dann essen kann!“

250g Butter

150g Zucker

5g gemahlene Vanille

5 Eigelb

500g gesiebtes Weizenmehl

Puderzucker und Vanille zum Wälzen

Optional: Schokostücke oder Lebensmittelfarbe



Butter, Zucker und Vanille verkneten. Eigelb nach und nach unterkneten. Zum Schluss das Mehl unterkneten, bis ein Teig entsteht.

Wenn der Teig gefärbt werden soll, dann jetzt oder Schokostücke in den Teig geben.

Den Teig in Folie wickeln und kalt stellen, ca. 1 Stunde. Dann etwa fingerdicke Schlangen formen und 1 cm dicke Stücke abschneiden.

Alle Traumstücke auf ein Backblech legen. Bei ca. 180 Grad etwa 12-15 Minuten goldgelb ausbacken.

Ein paar Minuten auskühlen lassen.

Nun in Puderzucker und Vanille wälzen und fertig sind die Traumstücke!



KATRIN KLEDTKE
Praktikantin HR





Claire's Vanillekipferl

„Beim Duft von frisch gebackenen Weihnachtsplätzchen muss ich an meine liebe Tante Lotte denken. Früher durfte ich jedes Jahr alleine – ohne meine drei Geschwister!! – mit meiner Tante Lotte einen ganzen Nachmittag lang Weihnachtsplätzchen backen. Dann wurde geredet, Teig genascht und Weihnachtsmusik gehört. Aufgehört haben wir mit der schönen Tradition erst, als ich fast erwachsen war.“

100g	gemahlene Mandeln	150g	kalte Butter
200g	Mehl	2	Eigelb
80g	Zucker	5 EL	feiner Zucker
1/2 Pk	Vanillezucker	1,5 Pk	Vanillezucker



Mandeln, Mehl, Zucker, Vanillezucker vermischen.

Die kalte Butter in Scheiben schneiden und anschließend zwei Eigelb hinzufügen.

Alle Zutaten mit den Händen zu einem Teig kneten und 30 Minuten lang kalt stellen.

Aus dem kalten Teig kleine Halbmonde formen, diese sofort auf ein Backblech legen und das Ganze schnell für ca. 10 bis 15 Minuten, bei 175 Grad in den Backofen schieben. (Achtung: auf keinen Fall zu braun werden lassen!)

Die fertigen, warmen Vanillekipferl sofort im Zuckergemisch (5 EL Zucker und 1,5 Päckchen Vanillezucker vermischt) wenden.

Bon appétit!





CLAIRE NIZEYIMANA
Content Marketing Manager





Nicole's Weihnachtsstollen



„Am Abend vor dem Backen habe ich mich immer mit meinem Vater in die Küche geschlichen und die in Rum eingelegten Rosinen aus dem Topf genascht... und meine Mutter hatte Angst, sie könnten dann nicht reichen.“



- 1000g** Mehl
- 100g** Hefe
- 200g** Zucker
- 350ml** Milch
- 2 Pk** Vanillezucker
- 1** Zitrone
- ca. 12g** Salz
- 450g** Butter
- 50g** bittere Mandeln
- 150g** süße Mandeln gehackt
- 200g** Zitronat
- 700g** Sultaninen in Rum
- Puderzucker zum Bestreichen

Am besten am Vorabend die gewaschenen Sultaninen mit Rum befeuchten, die Mandeln überbrühen, abziehen und reiben, das Zitronat in kleine Streifen schneiden.

Das Mehl in eine große Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken, darin die mit 350 ml lauwarmer Milch und 3 Teelöffel Zucker verrührte Hefe zu einem Vorteig verarbeiten, zudecken und gehen lassen.

Nun den Vorteig mit dem gesamten Mehl, Zucker, Vanillinzucker, abgeriebener Zitronenschale, Salz, der weichen Butter und so viel handwarmer Milch verkneten, dass ein geschmeidiger, nicht klebender Teig entsteht.

Dann Mandeln, Zitronat und Sultaninen unter den Teig kneten, bis alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 2 Stunden gehen lassen, nochmals kurz durchkneten und wieder 30 Minuten gehen lassen.

Nun den Teig in etwa 1000 g schwere Stücke aufteilen und diese brotähnlich formen und längs jeweils 1 cm tief einschneiden. Die Stollen auf einem gut gefetteten Blech im vorgeheizten Ofen bei 150° Umluft etwa 60 – 75 Minuten backen.

Die noch heißen Stollen mit zerlassener Butter bepinseln. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.





NICOLE MATTHES
Category Manager






Franzi's Weihnachtsplätzchen



„Diese Plätzchen habe ich schon als Kleinkind mit meiner Mutti gebacken. Dabei haben wir immer (damals noch auf Schallplatte) die Weihnachtslieder von Frank Schöbel gehört. Auch als ich später nicht mehr zu Hause gewohnt habe, habe ich immer am 1. Adventswochenende gebacken und dabei die Weihnachtslieder gehört. Mittlerweile backe ich mit meinem Sohn und der kann die Lieder auch schon mitsingen!“

250g	Butter	3	Eigelb
125g	Puderzucker	1/2 Pk	Backpulver
2 Pk	Vanillezucker		Streusel nach Belieben
300g	Mehl		Schokolade nach Belieben



* Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Mehl, Eigelb und Backpulver miteinander vermengen. Alles solange Kneten (am besten mit den Händen) bis alles vereint ist. Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie einwickeln. Dann (bestenfalls über Nacht) kalt stellen.

* Unterlage mit Mehl bestreuen. Teig mit einem Nudelholz hauchdünn ausrollen. Dann mit möglichst vielen verschiedenen Formen Plätzchen ausstechen.

Ausgestochene Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und bei 180°C (Umluft) ca. 10 - 15 Minuten in den Ofen.

Wenn die Plätzchen ein klein wenig Farbe haben, rausnehmen und abkühlen lassen. Schokolade schmelzen und auf die Plätzchen verteilen. Die bunten Streusel auf die Plätzchen verteilen.





FRANZISKA BENGESTRATE
Personalreferentin



Eva-Maria's Nougatstangen

„Mit den Plätzchen verbinde ich ganz viel wundervolle Zeit mit meinen Eltern – meine Mama hat vor Weihnachten immer eine Woche Urlaub genommen und eine ganze Woche gebacken. Überall standen Backbleche in der Küche, im Esszimmer, in der Speisekammer und es hat ganz wundervoll geduftet. Nachmittags gab es immer Tee und dann durften schon die ersten Proben genascht werden.“

- 225g** Sanella
- 100g** Puderzucker
- 1 Pk** Vanillinzucker
- 3** Eigelb
- 2 Msp** Zimt, gemahlen
- 200g** Weizenmehl
- 25g** Kakao
- 1 TL** Backpulver
- 125g** Haselnusskerne geröstet & gemahlen
- 100g** Nussnougatmasse
- 150g** Zartbitterschokolade
- 30g** Palmin oder Schokoladen Fettglasur

Für den Teig die Margarine schaumig rühren und nach und nach den gesiebten Puderzucker, Vanillinzucker, Eigelb und Zimt hinzugeben.

Das mit Kakao und Backpulver gemischte und gesiebte Mehl esslöffelweise unterrühren. Die Haselnusskerne zuletzt unter den Teig heben, ihn in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle geben und ca. 6 cm lange Stangen auf ein gefettetes Backblech (oder auf Backpapier) spritzen.

Gas: 5 Minuten vorheizen auf Stufe 3-4, backen auf Stufe 3-4
Strom: 175° - 200°
Backzeit: 7-10 Minuten

Für die Füllung die Nougatmasse in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren (nicht zu flüssig, sondern nur gut streichfähig).

Die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite mit der Nougatmasse bestreichen, die übrigen mit der Unterseite darauf legen und gut andrücken.

Schokolade mit Palmin schmelzen, zu einer geschmeidigen Masse verrühren und die Stangenenden hineintauchen.
Nicht zu viel naschen beim Backen, sonst bleibt nichts übrig!

Sehr aufwändig - gut einen halben Tag einplanen!



EVA-MARIA SCHOCK
Senior Purchasing Manager



Patricia's Kokosmakronen



„Meine Großmutter war die beste Plätzchenbäckerin auf der Welt. Ich hab mich immer auf Sonntag gefreut zur Adventszeit, wenn es endlich wieder ihre leckeren Plätzchen gab.“



- 4** Eiweiß
- 200g** Zucker
- 200g** Kokosflocken



Zwei Backbleche mit Pergamentpapier auslegen.



Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Nach und nach den Zucker unter Rühren einrieseln lassen.

Zuletzt die Kokosflocken unterheben. Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf das Pergamentpapier setzen (dabei Abstand halten, denn die Kokosmakronen laufen beim Backen etwas auseinander).

Im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten je nach Größe hellgelb backen.

Leicht abkühlen lassen, vom Blech lösen und in eine festschließende Keksdose füllen.

Ihr könnt die Masse auch auf Backblättern setzen, wenn ihr das lieber mögt.





PATRICIA GRAF
Abteilungsleiterin Logistik





Rezept für alkoholfreien Kinderpunsch



2 L	Früchtetee		Saft von 2 Zitronen
1 L	Apfelsaft, naturtrüb		Saft u. Schale von 2 Orangen
5	Nelken	300g	Rohrzucker
2 St	Zimt		



Für den Kinderpunsch benötigt man einen großen Topf, der ein Volumen von 4-6 Litern gut fassen kann.

Zunächst wird das Wasser für den Tee gekocht, dann werden die Teebeutel ins heißes Wasser getränkt. Am besten lässt Du den Tee ca. 10 Minuten ziehen.



Danach werden der Apfelsaft, die Nelken, die Zimtstangen, der Zitronensaft und der Orangensaft zusammen mit der geriebenen Orangenschale und dem Tee in einen großen Topf gegeben und auf einer Herdplatte erwärmt. **Aber Vorsicht**, im Gegensatz zum Glühwein, wird der Punsch für die Kinder und Autofahrer nicht aufgekocht!

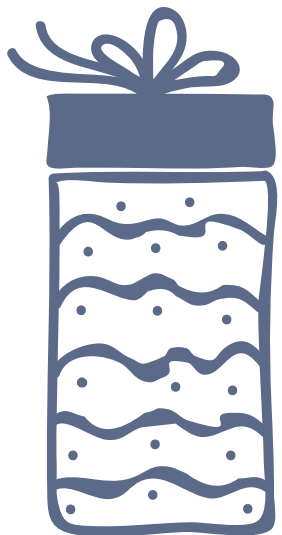
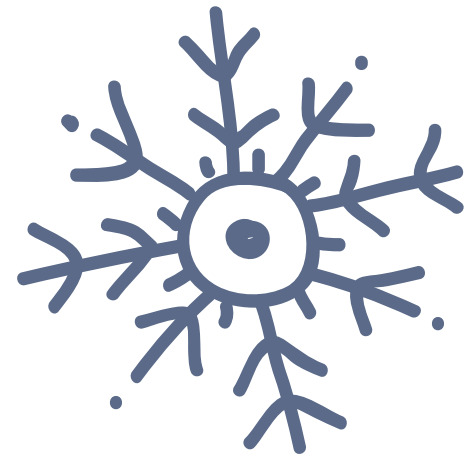
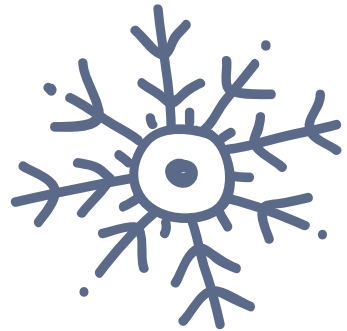
Nach dem Erwärmen lässt man den Kinderpunsch am besten noch einmal 10 Minuten ziehen, bevor die Gewürze mit einem Sieb herausgefiltert werden.

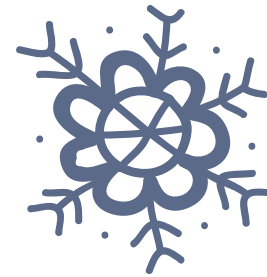
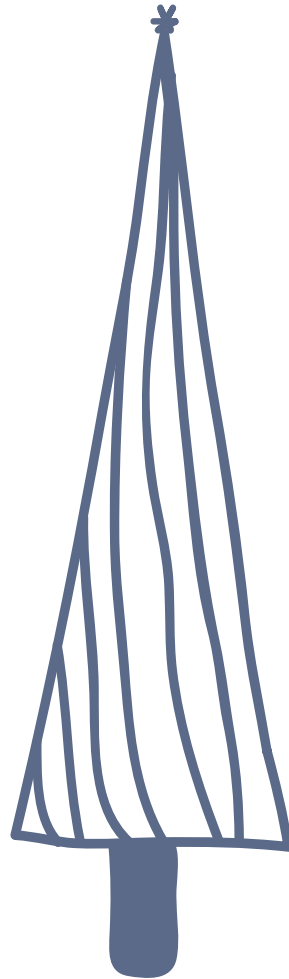
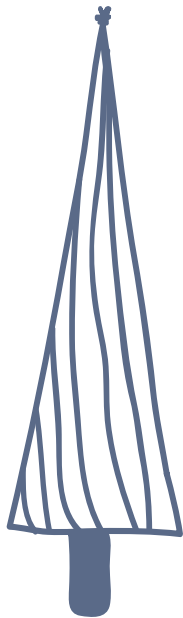
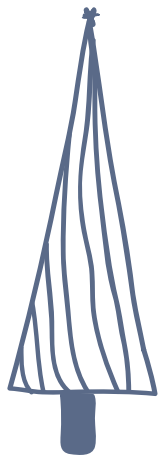
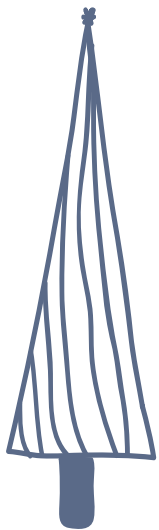
Und weil die lieben Kleinen sehr empfindlich sind, sollte vor dem Ausschenken die Temperatur überprüft werden, damit der Kinderpunsch nicht zu heiß serviert wird!





zum Ausmalen





zum Ausschneiden

