

Emil steht Kopf

Weihnachts-Hygge

Feuer im Ofen, Lichter auf der Fensterbank, Wolle an den Füßen, Kerzenschein, Tannenduft und Plätzchen. Als i-Tüpfelchen Punsch, Bratäpfel und vielleicht sogar etwas Schnee. Mehr braucht es nicht!

Apfel-Trauben-Kinderpunsch



Zutaten:

- 1 Liter Apfelsaft
- 1 Liter Roter Traubensaft
- 6 Anissterne
- 4 Zimtstangen
- 1 Orange

Anleitung:

1. Apfelsaft, Traubensaft, die Gewürze und eine klein geschnittene Orange in einen großen Topf füllen.
2. Bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten ziehen lassen. Fertig.

Bratäpfel

Zutaten:

- 4 größere Äpfel
- 1 Handvoll Cashewnüsse
- 6 EL Haferflocken
- 1 EL Cashewmus
- 1 Handvoll Rosinen
- Kokosmilch
- 2 EL Honig
- etwas Butter



Anleitung:

1. Bei den Äpfeln den Deckel abschneiden und die Äpfel mit Hilfe eines Esslöffels aushöhlen. (Achtung sowohl Deckel als auch den Apfelinhalt nicht wegwerfen)
2. Cashewnüsse und 4 EL Haferflocken in einen kleinen Multizerkleinerer geben und zerkleinern.
3. Anschließend den Inhalt von den ausgehöhlten Äpfeln (natürlich ohne Stiel und Kerne), Cashewmus, Kokosmilch und Honig hinzufügen und alles miteinander pürieren, sodass eine cremige Masse entsteht.
4. Masse mit 2 EL Haferflocken und den Rosinen in einer weiteren Schüssel vermischen und anschließend in die Äpfel füllen.
5. Die Äpfel mit den Deckeln wieder schließen und in eine mit Butter eingefettete Auflaufform stellen. Auf die Äpfel jeweils ein wenig Butter geben.
6. Anschließend bei 180 Grad ca. 45-60 Minuten im Backofen backen. Dazu passt leckere Vanillesauce.