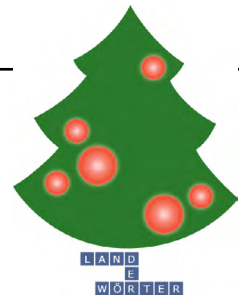


Weihnachtsduft



Orange	B	Äpfel und Nüsse	R	Zimt	A
Tannenzweige	P	Glühwein	E	Lebkuchen	F
Gans	L	Bienenwachs	Ä	Honig	T



<p>Weihnachtsduft zum Selbermachen, natürlich, schnell und billig: Man steckt Gewürznelken in eine ◆ und legt die ◆ dann an einen warmen Ort, z. B. auf die Heizung. Das duftet wunderbar nach Weihnachten.</p>		
<p>Sie dürfen auf keinem Weihnachtsteller fehlen, zusammen mit den Plätzchen:</p>	<i>Äpfel und Nüsse</i>	R
<p>Der ◆ ist das typischste aller Weihnachtsgewürze. Wir finden ihn in praktisch allen Weihnachtstees, in Duftölen, in Kuchen und Gebäck und in vielen Plätzchen, z.B. in den leckeren ◆sternen.</p>		
<p>Viele Rezepte für Weihnachtsgebäck und Plätzchen verlangen nicht Zucker, sondern ◆. Man kann ihn aber natürlich auf auf's Brötchen streichen - man kann ihn in vielen Sorten auf den Weihnachtsmärkten kaufen.</p>		
<p>Weihnachten ohne Kerzen? Undenkbar. Mögt ihr Kerzen aus echtem ◆? ◆kerzen verbreiten einen ganz intensiven, herb-süßen Duft. Unverwechselbar!</p>		
<p>Eine grüne Dekoration für Weihnachten. Es gibt sie natürlich auch aus Plastik, aber die »echten« ◆ kommen aus dem Wald und füllen ein ganzes Zimmer wochenlang mit ihrem Duft.</p>		
<p>Ein typisches deutsches Weihnachtsgebäck: ◆. Man kennt und liebt sie in Europa, in den USA, in Australien (und fast immer kommen sie tatsächlich aus Deutschland). Sie sind flach und rund, meistens haben sie Schokolade oder Zuckerguss obendrauf. Man bäckt sie aus Nüssen, Zucker oder Honig und wenig Mehl, sehr vielen Gewürzen (Zimt, Nelken, Kardamom, Ingwer, Piment etc.). Sie sind sehr süß, sehr lecker und machen sehr satt.</p>		
<p>Es ist kalt hier auf dem Weihnachtsmarkt? Dann kann man sich an einer Tasse ◆ die Finger wärmen. Für Leute, die keinen Alkohol mögen, gibt es Apfel- oder Holunderpunsch.</p>		
<p>Nach all den klebrigen, süßen Sachen mal was Deftiges: Am Morgen des ersten Weihnachtsfeiertages schiebt man die ◆ in den Ofen. Sie brutzelt dann bei 180° einige Stunden vor sich hin und kommt zum Festessen schön braun und knusprig mit Blaukraut und Klößen auf den Tisch. Guten Appetit!</p>		

Lösungswort: Ein leckerer warmer Nachtisch für kalte Wintertage (Pl.).
Rezept auf der Rückseite!

Das große DaF-Rätselbuch

120 Seiten DaF-Rätsel für A1-B1

- ✓ einfache, klare Hinweise
 - ✓ nach Sachthemen gegliedert
 - ✓ ausführliche Kontexte, Mini-Szenen, Dialoge
 - ✓ authentisches Deutsch
 - ✓ viele verschiedene Rätseltypen
 - ✓ kommentierte Lösungen
 - ✓ passt zu jedem Kurs/Lehrwerk
- **Als PDF in unserem Rätselshop oder**
 - **als Buch bei Amazon.**



Rezept für Bratäpfel

Das braucht man:

Pro Person einen großen sauren Apfel, z.B. Boskoop

Rosinen, Mandeln und/oder Nüsse, grob gehackt (am besten Walnüsse, aber Haselnüsse gehen auch, Eilige nehmen einfach nur Mandelsplitter aus der Tüte) und etwas Honig oder Marmelade. Etwas Zimt und, nach Geschmack, etwas Nelken (beides gemahlen)

Butter für die Form

So geht's:

Äpfel waschen, aber nicht schälen, Kernhaus ausstechen. Rosinen und Nüsse bzw. Mandeln mit dem Honig und den Gewürzen mischen und die Mischung in die Äpfel geben. Die Äpfel in eine gebutterte Auflaufform setzen und ca. 25 Min. bei 200° im Ofen backen. Bratäpfel kommen immer heiß auf den Tisch.

Dazu gibt es Vanillesoße oder Eis (Vanille- oder Zimteis).

Guten Appetit!