



Weihnachtswerkstatt im Freilandlabor- Weihnachtliche Rezepte

Was Süßes war früher etwas Besonderes und nicht für jeden erschwinglich – also nur für besondere Gelegenheiten wie Weihnachten. Aber auch den Zucker gibt es noch nicht solange. Wenn es um Süße Sachen ging im Mittelalter dann waren es meist getrocknete oder in Honig eingelegte Früchte. Damit war Honig das Süßungsmittel und folglich kostbar. Das Gleiche galt für Gewürze, die man auch nahm um den schlechten Geschmack von altem Mehl zu überdecken. Auch Nüsse waren ein beliebtes Naschwerk.

Weihnachtlicher Teepunsch für Kinder

2 Essl. Hagebuttenschalen
Saft einer Apfelsine
4cm Zimtstange
1 Essl. Honig

Hagebuttenschalen und Zimtstange in der Kanne knapp mit kochendem Wasser übergießen und mind. 2 Stunden ziehen lassen. Dann mit 1l heißem Wasser aufgießen. Wenn es auf Trinktemperatur abgekühlt ist, den Honig und den Apfelsinensaft zugeben. Da schmeckt auch ein zweiter Aufguss.

Braune Pfeffernüsse (Rezept von Oma Magda)

500g Vollkornmehl
375g Sirup
190g brauner Zucker oder Honig
125g Butter
65g geriebene Mandeln
Saft und Schale jeweils ½ Zitrone und Apfelsine
1 Tl. Natron
2 Tütchen Vanillinzucker oder 1 Tütchen Bourbonvanillezucker
1 Tl. Zimt
1 Messerspitze Nelken

Sirup, Butter, Zucker/Honig in einem Topf schmelzen. Beim Abkühlen Gewürze zugeben, dann abgeriebene Schale von Zitrone und Apfelsine. Vollkornmehl mit den geriebenen Mandeln und dem Natron in einer Schüssel mischen. Die geschmolzene Butter-Sirup-Gewürzmischung und den Saft von Zitrone und Apfelsine zugeben und durchkneten, bis sich die Masse vom Schüsselboden löst. Masse ein bis 2 Tage kühl stellen.

Den Teig auf bemehltem Brett dünn ausrollen und mit Formen ausstechen. Auf einem Blech mit Backpapier gruppieren und bei mittlerer Hitze auf der mittleren Schiene backen. Das dauert im vorgeheizten Backofen ca. 5min. für ein Blech. Achtung: die Pfeffernüsse nicht anbrennen lassen – nicht aus den Augen lassen! Der hohe Zuckeranteil verbrennt sehr schnell und die Pfeffernüsse schmecken verbrannt. Die Pfeffernüsse werden beim Abkühlen fest. Sie müssen unbedingt trocken gelagert werden, am besten in einer Dose mit Pergamentpapier. Am besten schmecken sie, wenn sie erst ein paar Tage gelagert wurden.