

So geht Weihnachtsmarkt zu Hause

Leckere Rezepte von den „Schüler machen Zeitung“-Nachwuchsreportern – Punsch, Schokofrüchte, gebrannte Mandeln und mehr

Einen Weihnachtsmarkt gibt es in diesem Jahr nicht. Und um möglichst wenig mit anderen Menschen in Kontakt zu kommen, sollte man sowieso zu Hause bleiben. Muss man also auf all die gewohnten Leckereien verzichten, die man sich in der Vorweihnachtszeit gern gönnt? Nein, sagen die



zwölfjährige Helena Hassler und die 13-jährige Anna Pössel aus der Klasse 8d vom Kurfürst-Friedrich-Gymnasium. Im Rahmen von „Schüler machen Zeitung“, der Aktion von Rhein-Neckar-Zeitung und Sparkasse, haben sie fünf Rezepte für beliebte Speisen, die man sonst auf dem Weihnachtsmarkt findet, aufgeschrieben.

> **Liebesäpfel:** Zutaten: Sechs große, säuerliche Äpfel (am besten Braeburn oder Boskop), 550 Gramm Zucker, fünf Esslöffel kaltes Wasser, zwei Teelöffel rote Lebensmittelfarbe und ein Teelöffel Zitronensaft. Die Äpfel waschen und gut abtrocknen, die Stiele entfernen und in jeden Apfel ein stabiles Schaschlikstäbchen stecken. In einem Topf das Wasser, den Zucker und den Zitronensaft auflösen und dabei die Farbe hinzugeben und gut vermischen. Es so lange kochen und dabei rühren, bis der Zucker vollkommen aufgelöst ist und das Ganze dickflüssig und klar wird. Ein großes Tablett oder Brett mit Zucker bestreuen. Die Äpfel so lange in dem Sirup drehen, bis er vollkommen bedeckt ist. Die Äpfel mit dem Stäbchen nach oben auf das Zuckertablett legen und abkühlen lassen. Süßes Gelingen!

> **Schokofrüchte:** Zutaten: 200 Gramm Schokolade, 50 Milliliter Sahne, etwas Zimt und Früchte nach Bedarf. Die Sahne mit der Schokolade erhitzen, bis die Scho-

kolade geschmolzen ist. Dann eine Prise Zimt hineingeben. Die Früchte hinein tunken, kurz abkühlen lassen und genießen. Guten Appetit!



Leckeren Punsch kann man sich auch zu Hause ganz einfach selbst machen. Foto: privat

> **Gebrannte Mandeln:** 200 Gramm Mandeln, 100 Milliliter Wasser, 100 Gramm Zucker und einen guten Teelöffel Zimt zusammen in eine Pfanne geben und warten, bis das gesamte Wasser verdunstet ist.

Dann weiter rühren, bis es fest und trocken um die Mandeln herumliegt und dann weiter karamellisieren lassen, bis es glänzt. Dann alles auf ein Backblech legen und mit einer Gabel trennen. Gutes Knuspern!

> **Punsch:** Zutaten: 500 Milliliter Früchtetee, ein Liter Apfelsaft, vier Esslöffel Zucker oder nach Geschmack eine Stange Zimt, vier Gewürznelken, eine halbe Zitrone, eine Orange. Den Früchtetee kochen und der Angabe entsprechend ziehen lassen. Danach mit dem Apfelsaft vermischen, die Gewürze hinzugeben und den Zucker unterrühren. Alles aufkochen und ziehen lassen. Die Zitrone und die Orange auspressen und den Saft hinzugeben und den Punsch heiß servieren. Prost!

> **Marzipankartoffeln:** Zutaten: 200 Gramm Marzipan, 100 Gramm Puderzucker und Kakao zum Bestäuben. Das Marzipan mit dem Puderzucker verkneten. Daraus kleine Kugeln formen und in Kakao wälzen. Voilà!