



Zeit für „Wärmlinge“ Heiße Getränke für die kalte Jahreszeit

lebendiger Adventskalender 8. Dezember 2017

Beeren-Birnen-Wärmling mit Lebkuchenhauch

150 ml Birnensaft
50 ml Beerensirup
eine frische Birne (oder eingelegte Birnenspalten)*
1 Nelke
1 Splitter von einer Zimtstange
Lebkuchengewürz, Holzspießchen

Den Saft und den Sirup mischen und erwärmen, eine Messerspitze Lebkuchengewürz zufügen. Währenddessen die Birne Schälen und in schöne Schnitzchen schneiden. Die Schnitzchen mit dem Zimt und der Nelke spicken und auf ein Holzspießchen stecken. Dieses in eine hohe Tasse stecken und mit dem heißen Saft übergießen. Einige Minuten ziehen lassen.

* nimmt man eingelegte Birnen, kann man den Sud später auch bei der Herstellung des Getränks weiterverarbeiten.



Winter-Pina-Colada mit wärmenden Gewürzen

200 ml Ananassaft
150 ml Kokosmilch
1 EL Agavendicksaft
2 Scheiben Ingwer
4 Scheiben Kurkuma, gerieben (oder getrocknet u. gemahlen: eine Messerspitze)
2 Kardamomkapseln
frische Ananas, Holzspießchen

Den Saft, Agavendicksaft und die Kokosmilch in einen Topf geben. Die Gewürze entweder einfach dazu geben und später absieben oder in einen Teefilter oder Tee-Ei füllen und miterhitzen. Alles einige Minuten köcheln lassen, damit die Gewürze ihr Aroma und ihre Heilkraft entfalten. Absieben und mit einem Ananas-Spießchen servieren (die verwendeten Gewürze sind besonders in der Chinesischen Medizin als tolle Heilmittel bekannt! Sie erwärmen den Körper und das tut im Winter ja besonders gut.)



Rotbäckchens Sommertraum

- 400 ml Rotbäckchen – Saft
- 2 EL Holunderblütensirup (wer es süß mag, nimmt mehr)
- 2 Nelken
- ½ Zimtstange
- ¼ Vanillestange, ausgekratzt

Die flüssigen Zutaten mischen und erwärmen, die Gewürze in ein Teesieb oder einen Teefilter geben und einige Minuten im Saft ziehen lassen.



Apfel-Holler-Wärmling

- 400 ml Apfelsaft
- 2 EL Holunderbeersirup (wer es süß mag, nimmt mehr)
- 1 Orange
- 2 Nelken
- etwas Zimtstange
- Holzspießchen

Die flüssigen Zutaten mischen und erwärmen, die Orange heiß waschen und in Scheiben schneiden. 2 Scheiben mit den Gewürzen spicken und auf einen Holzspieß stecken, die restlichen Scheiben mit Schale mit dem Saft erhitzen und kurz ziehen lassen. Die Spieße in hohe Tassen geben und mit der Flüssigkeit übergießen. Ziehen lassen

Die Rezepte sind für 2 Erwachsene oder 3 Kinder kalkuliert

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Es hat uns viel Spaß gemacht.

Füreinander da sein e.V.

