



Weihnachtliches Früchtebrot

- ⓘ Ei, Gluten, Milcherzeugnisse,
Schalenfrüchte
- 🕒 1-1 ½ Stunden
inkl. Backzeit

Zutaten für 1 Brot

- 2 Eier (Gr. M)
- 75 g Butter
- 80 g Honig
- 6 EL Milch
- 200 g Weizenmehl Type 405
- 1 EL Kakaopulver
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Zimt
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 80 g getrocknete Datteln
- 120 g getrocknete Aprikosen
- 80 g Rosinen
- 80 g gehackte Haselnüsse



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung
Sachsen

- 
- 1 Eier mit Butter, Honig und Milch schaumig rühren. Kastenform mit etwas Butter einfetten oder eine Silikon-Kastenform mit kaltem Wasser ausschwenken, nicht abtrocknen. Backofen auf 160 °C (Umluft: 140 °C) vorheizen.
 - 2 Weizenmehl mit Kakaopulver, Backpulver, Zimt und Lebkuchengewürz vermischen. Mehlmischung zur Buttermischung geben und alles gut mit dem Handmixer verrühren.
 - 3 Datteln und Aprikosen klein hacken und gemeinsam mit den Rosinen und gehackten Nüssen unter den Teig heben.
 - 4 Teig in die Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen etwa 50-60 Minuten backen. Das Früchtebrot vollständig auskühlen lassen und anschließend aus der Form stürzen.

- ① Verwenden Sie geröstete Nüsse, dann erhält das Früchtebrot eine leichte Karamellnote.
- ↻ Statt der Haselnüsse können auch andere Nüsse wie z. B. Walnüsse verwendet werden.



vernetzungsstelle-sachsen.de

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

STAATSMINISTERIUM FÜR SOZIALES
UND GESELLSCHAFTLICHEN
ZUSAMMENHALT





Weihnachtliche Nuss-Zimt- Kugeln

🕒 Schalenfrüchte

🕒 20 Minuten und
30 Minuten kühlen

Zutaten für 10-12 Kugeln

- 100 g Pekannüsse
- 100 g Mandeln
- 100 g getrocknete Datteln
(entsteint)
- 1 TL Zimt
- ½ TL Vanilleextrakt
oder Mark von ½ Vanilleschote
- Zimt, Kakao oder
Kokosraspeln zum Wälzen



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung
Sachsen

- 
- 1 Pekannüsse, Mandeln, Datteln, Zimt und Vanille in einen Multizerkleinerer oder Standmixer geben und solange zerkleinern und vermengen bis eine homogene klebrige Masse entsteht. Die Masse in eine Schüssel geben.
 - 2 Aus teelöffelgroßen Portionen mit den Händen kleine Kugeln formen. Zimt, Kakao oder Kokosflocken in die zweite Schüssel geben und die Kugeln darin wälzen.
 - 3 Fertige Kugeln in einer verschlossenen Aufbewahrungsdose für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

- ⓘ Verwenden Sie geröstete Mandeln, dann erhalten die Kugeln eine Karamellnote.
- ↻ Statt der Pekannüsse können auch Walnüsse verwendet werden.



vernetzungsstelle-sachsen.de

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

STAATSMINISTERIUM FÜR SOZIALES
UND GESELLSCHAFTLICHEN
ZUSAMMENHALT





Orangen-Ingwer-Marmelade

Zutaten für 3-4 Gläser à 300 ml

- 75 g Ingwer
- 500 g Bio-Orangen
- 1 Bio-Zitrone
- 450 ml Orangensaft
(100 % Fruchtgehalt, z. B. Direktsaft)
- 500 g Gelierzucker (2:1)



- 
- 1 Die Schraubgläser mit kochendem Wasser ausspülen und auf einem Geschirrtuch trocknen lassen. Ingwer schälen und fein in eine Schüssel reiben. Orangen und Zitrone gründlich waschen und gut abtrocknen. Die Schale abreiben und zum Ingwer geben.
 - 2 Orangen schälen, weiße Fasern gründlich entfernen und in Stücke schneiden, dabei den Saft auffangen und alles zum Ingwer und den geriebenen Schalen geben. Mit dem Pürierstab gut pürieren. Zitrone halbieren und auspressen.
 - 3 Zitronen- und Orangensaft, Fruchtmus und Gelierzucker in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Die heiße Marmelade in Schraubgläser einfüllen, Gläser sofort verschließen und einige Min. über Kopf stehen lassen. Anschließend umdrehen und fertig auskühlen lassen.

- ⓘ Gelierprobe durchführen: Etwas aufgekochte Marmelade auf einen Teller geben. Wird sie nicht fest, einige Minuten weiter kochen.
- ↻ Für einen weniger herben Geschmack Orangenschale und für weniger Schärfe Ingwer reduzieren.



vernetzungsstelle-sachsen.de

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

STAATSMINISTERIUM FÜR SOZIALES
UND GESELLSCHAFTLICHEN
ZUSAMMENHALT

