



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

Weihnachtliches Früchtebrot

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



Freistaat
SACHSEN



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.

- ① 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



Freistaat
SACHSEN



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.

- ❶ 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



Freistaat
SACHSEN



! Gluten, Sesam

🕒 30 Minuten

Apfelriegel

Zutaten für 10 Riegel

- 100 g zarte Haferflocken
- 50 g Dinkelflocken
- 25 g Kokosflocken
- 5 g Sesamsamen
- 60 g Dinkelmehl Type 630
- 120 g Apfelmark
- 2 EL Honig



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung
Sachsen

- 
- 1 Alle Zutaten abwiegen und mit einem großen Löffel oder mit sauberen Händen gut miteinander vermischen.
 - 2 Backofen bei Ober- und Unterhitze auf 200 °C (Umluft: 175 °C) vorheizen.
 - 3 Die Teigmasse gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und für ca. 20 Minuten backen.
 - 4 Die Masse abkühlen lassen und danach in Rechtecke schneiden und trocknen lassen.

- ① Stellen Sie mit den Kindern gemeinsam das Apfelmark selbst her.
- ↻ Statt Apfelmark bietet sich auch ein anderes Fruchtmarm beispielsweise aus Quitte-Birne oder Apfel-Mango an.



vernetzungsstelle-sachsen.de

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

STAATSMINISTERIUM FÜR
SOZIALES, GESUNDHEIT UND
GESELLSCHAFTLICHEN ZUSAMMENHALT



Freistaat
SACHSEN



! ggf. Ei und Gluten

Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte

🕒 35 Minuten

Bratapfel mit Vanillesoße

Zutaten für 10 Portionen

- 10 Äpfel (Boskoop oder Cox Orange)
- 100 g Rosinen
- 100 g gehackte Mandeln
- 6 TL Konfitüre (z. B. Waldfrucht)
- 1 Prise Zimt
- etwas Zitronensaft
- 2 Pck. Vanillesoßenpulver
(sowie Milch und Zucker)



Vernetzungsstelle
Kita- und Schulverpflegung
Sachsen

- 
- 1 Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) vorheizen.
 - 2 Äpfel waschen und den „Apfeldeckel“ mit Stiel (ca. 2 cm hoch) abschneiden. Das Kerngehäuse mit einem Apfelmantelkern herausstechen – dabei auf einen Rand von ca. 2 cm achten. Den Apfelboden nicht durchstechen. Apfelinnenseiten mit Zitronensaft beträufeln und für einen stabilen Stand die Unterseiten des Apfels leicht begradigen.
 - 3 Für die Füllung Rosinen, Mandeln, Konfitüre und Zimt miteinander vermischen. Äpfel in einer Auflaufform platzieren, die Füllmasse mit einem Teelöffel in die Äpfel geben und diese mit den „Apfeldeckeln“ versehen.
 - 4 Die Äpfel im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen. Ggf. bei zu schnellem Dunkelwerden mit Alufolie abdecken.
 - 5 Die Vanillesoße wie auf der Verpackung angegeben zubereiten.
 - 6 Bratäpfel aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Auf Tellern anrichten und mit Vanillesoße übergossen genießen.

- ❶ Es gibt Vanillesoßen, die ohne Kochen angerührt werden können.
- ↻ Statt der Rosinen können auch getrocknete Cranberrys verwendet werden.



vernetzungsstelle-sachsen.de

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

STAATSMINISTERIUM FÜR
SOZIALES, GESUNDHEIT UND
GESELLSCHAFTLICHEN ZUSAMMENHALT



Freistaat
SACHSEN