

Noch mehr zu entdecken, gibt es bei uns in der Ausstellung! Und vielleicht findest du hier ja auch ein kleines Türchen zum Öffnen?

Solltest du mal keine Zeit haben bei uns vorbeizuschauen, oder sollten wir geschlossen haben, kannst du einfach auf unserer Website nachschauen, was es Neues zu entdecken gibt. Von Bastelspaß über leckere Rezepte und tolle Geschichten, lass dich überraschen was es zu entdecken gibt!



ADVENTS-KALENDER 2024

DEIN NAME:



Türchen 15

Kinderpunsch Rezept

Wenn es draußen kalt und nass,
ist ein Punsch für uns ein Spaß!
Bunte Früchte, süß und fein,
machen unseren Punsch ganz rein.

Mit Äpfeln, Zimt und etwas Saft,
zaubern wir die warme Kraft.
Ein Schluck davon, und wir sind froh,
das schmeckt lecker, einfach so!

Kommt, lasst uns gemeinsam stehen,
und mit Punsch den Winter sehen.
Ein Glas voll Freude, das ist klar,
so wird der Winter wunderbar!

Zutaten:

- 1 Liter Apfelsaft
- 500 ml Traubensaft (weiß oder rot)
- 1 Zimtstange
- 3-4 Nelken
- 1 Orange (in Scheiben geschnitten)
- 1 Zitrone (in Scheiben geschnitten)
- 1-2 Esslöffel Honig oder Zucker (nach Geschmack)
- Wasser (optional, je nach gewünschter Süße)

Zubereitung:

1. **Säfte mischen:** Gieße den Apfelsaft und den Traubensaft in einen großen Topf.
2. **Gewürze hinzufügen:** Füge die Zimtstange und die Nelken hinzu.
3. **Obst dazugeben:** Gib die Orangenscheiben und Zitronenscheiben in den Topf.
4. **Erhitzen:** Erwärme den Punsch bei mittlerer Hitze, bis er warm, aber nicht kochend ist. Rühre zwischendurch um.
5. **Süßen:** Wenn der Punsch warm ist, kannst du nach Geschmack Honig oder Zucker hinzufügen und gut umrühren, bis es sich aufgelöst hat.
6. **Servieren:** Nimm den Punsch vom Herd und lasse ihn kurz abkühlen. Gieße ihn in Tassen oder Gläser.
7. **Dekorieren (optional):** Du kannst den Punsch mit einer Scheibe Orange oder Zitrone garnieren.