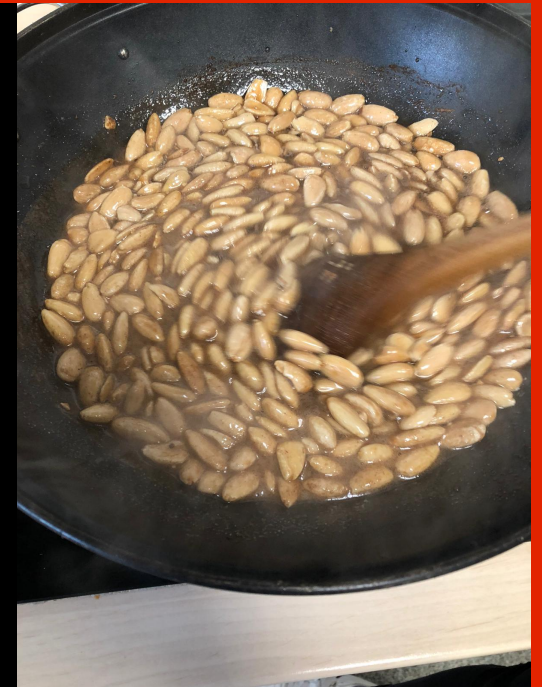




GEBRANNT MANDELN

Mit freundlichen Grüßen der pro Vita Akademie Nordhausen.

Zutaten:

- 200g Mandeln
- 200g Zucker
- 100ml Wasser
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Zimt

Zubereitung:

1. Wasser, Zucker, Vanillezucker und Zimt in einer Pfanne verrühren und aufkochen lassen

2. die Mandeln hinzufügen und rühren

3. wenn der Zucker an den Mandeln klebt und die Konsistenz krümelig ist, den Herd auf mittlere Hitze stellen

4. der Zucker karamellisiert unter ständigem Rühren

5. Mandeln auf ein Backblech geben und abkühlen





KINDERPUNSCH

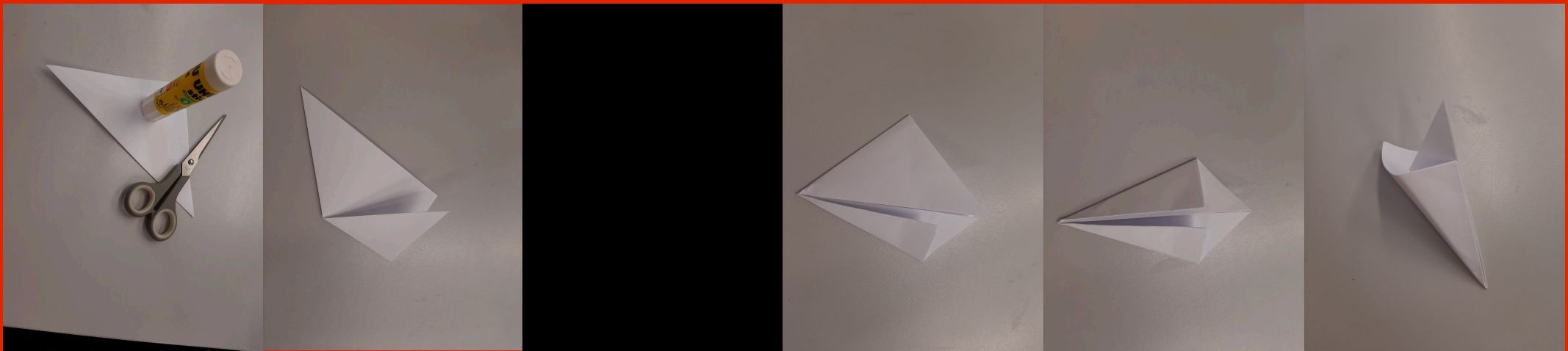
Mit freundlichen Grüßen der pro Vita Akademie Nordhausen.

Zutaten:

- 1 Liter Apfelsaft
- 2 Beutel Früchtetee
- 1 TL Zimt
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Apfel

Zubereitung:

1. den Apfelsaft in einem Kochtopf auf mittlerer Stufe erhitzen
2. die Gewürze sowie den Tee hineingeben und einige Minuten ziehen lassen
3. sobald der Kinderpunsch heiß ist, diesen vom Herd nehmen
4. den Apfel entkernen und vierteln
5. anschließend auf 4 Becher oder Teegläser verteilen
6. nun den Kinderpunsch aufgießen und warm genießen



WEIHNACHTS- BLUME

Mit freundlichen Grüßen der
pro Vita Akademie Nordhausen.

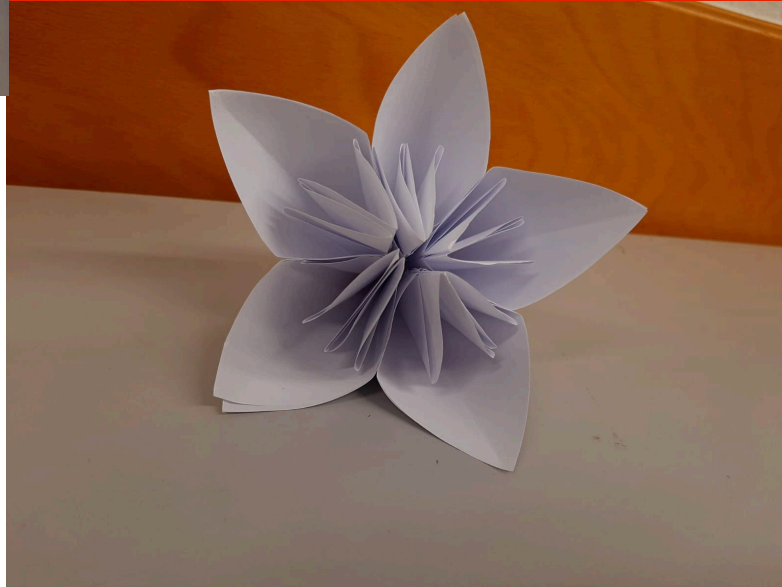
Materialien:

- 1 weißes Blatt Papier
- Schere
- Kleber

1. aus einem weißen Blatt Papier ein Dreieck ausschneiden, anschließend mit der Kante nach

unten zeigend hinlegen

2. die rechte und linke Seite nach innen falten, sowie die Kanten rechts und links erneut nach innen falten und danach wieder öffnen



3. die entstandenen Laschen öffnen und die rechten und linken Kanten nach innen falten

4. beide Laschen zusammenkleben und dies 5 mal wiederholen

5. zum Schluss alle 5 Blumen zusammenkleben





MEISENKNÖDEL

Mit freundlichen Grüßen der pro Vita Akademie Nordhausen.

Zutaten:

- 1kg Pflanzenfett
- 1kg Vogelfutter
- 100g Kürbiskerne
- 250g Sonnenblumenkerne
- 1m Faden



Zubereitung:

1. Pflanzenfett in einem Topf schmelzen
2. Vogelfutter, Sonnenblumenkerne und Kürbiskerne in einen Blumentopf oder eine Tasse füllen
3. den Faden an einem Holzstück/Stift o. ä. befestigen und auf den Rand
4. das erwärmte Pflanzenfett in die Gefäße kippen und aushärten lassen
5. den gesamten Blumentopf nach dem Aushärten stürzen und die Knödel aufhängen

