

# A1 Smile Adventzauber

Folge 4: Adventsmarkt-Zauber auch für zuhause  
mit Starlights in the Kitchen



## Orangen-Punsch

### Für 4-5 Häferl

- 1 kg Orangen
- 2 Zitronen
- 2 Zimtstangen
- 4-6 Stk. Gewürznelken
- 2 EL Honig
- 300 ml Wasser
- 500 ml Orangensaft

**Erwachsenen-Version:** Statt Wasser  
300 ml Weißwein (z.B. Grünen Veltliner)  
hinzugeben.

### Außerdem

- Citrus-Presser
- Optional: Feines Sieb



### So wird's gemacht

Orangen und Zitronen auspressen und den  
Saft in einen Topf geben. Wasser /  
Weißwein und Orangensaft zufügen und  
erhitzen.

Zimtstangen, Nelken und Honig zugeben  
und den Punsch auf mittlerer Hitze köcheln  
lassen – fertig! Den Punsch direkt in die  
Häferl gießen oder optional davor noch  
durch ein feines Sieb laufen lassen.



### So wird's gemacht

Saft gemeinsam mit den Zimtstangen und  
den Orangenscheiben in einen Topf geben  
und auf mittlerer Hitze heiß werden lassen.  
Die tiefgekühlten Beeren in eine Schüssel  
füllen und antauen lassen. Als nächstes die  
Teebeutel zugeben, 5 Minuten ziehen lassen  
und den Zucker hinzufügen. Abschmecken  
und die Hitze reduzieren. Anschließend  
Zimtstangen und Orangen aus dem Topf  
entfernen und den Punsch in Häferl füllen.

## Beeren-Punsch

### Für 4-5 Häferl

- 500 ml Cranberry-Saft
- 500 ml Apfelsaft
- 2-3 Zimtstangen
- 3-4 Beeren-Teebeutel
- 100 g braunen Zucker
- 200 g gefrorene Beerenmischung
- 1 Orange, in Scheiben geschnitten

**Erwachsenen-Version:** Eltern können  
einfach einen Schuss der  
Lieblingsspirituose dazugeben, wie zum  
Beispiel Rum, Whisky oder Amaretto.



## Bratkartoffeln mit Dips

### Für 4 Portionen

- ½ kg Kartoffeln (festkochend)
- 3-4 EL Rapsöl
- Grobes Meersalz oder Kräutersalz
- Pfeffer
- Frischer Rosmarin
- 1 Pkg. Parmesan, fein gerieben



## Knoblauch-Dip

### Das wird benötigt

- 4 Knoblauchzehen, gepresst
- ½ Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- 200 g Topfen (20%)
- 250 g Joghurt
- Kräutersalz und Pfeffer

### So wird's gemacht

Topfen und Joghurt verrühren. Den Schnittlauch klein schneiden und mit dem gehackten Knoblauch unterrühren. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Etwa 30 Minuten ziehen lassen – fertig!



### So wird's gemacht

Die Kartoffeln gründlich waschen, falls nötig bürsten. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln in Spalten schneiden und in einer großen Schüssel mit Rapsöl, Salz und Pfeffer vermischen, anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Nach Belieben frischen Rosmarin vereinzelt dazu legen und fein geriebenen Parmesan über die Kartoffeln streuen. Für gut 30-40 Minuten backen, bis die Kartoffeln gar und schön knusprig sind. Optional zwischendurch wenden.

## Avocado-Dip

### Das wird benötigt

- 2 reife Avocados
- 1 kleine rote Zwiebel
- 5-8 Cocktailtomaten
- 1 Limette
- Chilisalz
- Kräutersalz
- Pfeffer

### So wird's gemacht

Die Avocados von Schale und Kern befreien und mit einer Gabel fein zerdrücken. Dann den Saft einer ½ Limette unterrühren. Zwiebel und Cocktailtomaten in kleine Würfel hacken und unterheben. Den Dip zuletzt noch mit Chilisalz, Kräutersalz und Pfeffer je nach Geschmack würzen und anschließend servieren.

## Cocktailsauce

### Das wird benötigt

- 3-4 EL Mayonnaise
- 2 EL Ketchup
- 100 g Sauerrahm
- Salz und Pfeffer

### So wird's gemacht

Alle Zutaten mit einem Löffel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken – fertig!





## Basteln: Punsch-Häferl selbst bemalen

### Das wird benötigt

- Weiße Häferl
- Porzellanstifte

### Außerdem

- Evtl. Küchenpapier und Spiritus zum Säubern
- Backofen



### So wird's gemacht

Die Häferl müssen zur Bemalung staub- und fettfrei sein. Dazu werden sie vor dem Bemalen mit Küchenpapier und Spiritus abgerieben bzw. im Geschirrspüler gewaschen. Danach kann man direkt mit dem Bemalen starten – ganz einfach wie mit Filzstiften. Anschließend die fertig bemalten Häferl 15 Minuten lang trocknen lassen. Zuletzt werden sie bei 160°C im vorgeheizten Backofen für 25 Minuten gebrannt. Die Häferl im Ofen langsam abkühlen lassen – fertig!

## Basteln: Kartoffeldruck-Geschenkpapier

### Das wird benötigt

- Kartoffeln
- Keksausstecher
- Backpapier
- Pinsel und Acrylfarben
- Kleines Küchenmesser und Schneidebrett



### So wird's gemacht

Mit Kartoffeldruck können allerlei Gegenstände individuell aufgepeppt werden. Zum Beispiel Shirts und Stofftaschen, aber auch Weihnachtskarten und Geschenkpapier. Mit dem einfachen Kartoffeldruck können sich Kinder und Eltern kreativ austoben und Backpapier mit persönlichem Touch verschenken. Ob Tannenbäume, Sterne, Herzen oder sogar Zuckerstangen als Druck, – lasst euren Ideen freien Lauf!

Etwa ein Drittel einer Kartoffel mit einem scharfen Messer kappen. Dann einen Keksausstecher nach Wahl in die Schnittseite des größeren Drittels drücken und den Rand mit einem Messer vorsichtig abschneiden, sodass der Stempel übrig bleibt. Das Motiv wird anschließend mit einer Acrylfarbe angemalt und dann fest auf das Backpapier gedrückt. Achtung: Dafür unbedingt die raue, nicht die glatte Seite des Backpapiers verwenden, damit der Druck gut hält. Sobald das Papier nach Lust und Laune bedruckt wurde, die Motive gut trocknen lassen. Zum Schluss das Geschenk mit dem bedruckten Papier einpacken. Weitere Inspiration findet ihr [hier](#).

