



Wie man früher wartete

1. Was gab es früher für Bräuche? Kannst du das Rätsel lösen?

8

4

1

3

7

5

2

6

1. Was wird am 4. Dezember am Tag der heiligen Barbara angesät?
2. Wie nennt man die Schokolade, die früher im Schnee gekühlt wurde und aus Kokosfett, Staubzucker und Kakaopulver hergestellt wurde?
3. Wie nennt man die Perchtengestalt, die ein weißes Kleid trug und das Gesicht verhüllt hatte?
4. Wie nennt man das Brot, das vor Weihnachten gebacken wurde und die Form eines Wickelkindes aufweist?
5. Wie nennt man die Vorläufer der Christkindlmärkte, die früher im Dezember stattfanden?
6. Wie nennt man den Brauch, bei dem man vor Weihnachten von Haus zu Haus geht und Weihnachtslieder singt?
7. Wie heißt ein beliebter Zeitvertreib, bei dem die Zukunft vorausgesagt wird?
8. Wo wurden früher die Nikolausgeschenke hineingelegt?



Wie man früher wartete

2. Schon einmal ausprobiert?

BRATAPFEL

Hier findest du ein altes, vorweihnachtliches Rezept. Früher wurden in vielen Bauernfamilien, wenn die Ernte eingebracht und Ruhe eingekehrt war, Äpfel gebraten. Häufig kamen Nüsse oder auch Preiselbeeren und Honig in den Apfel. Wenn sie dann im Backrohr im eigenen Saft brutzelten, verbreitete sich ein einzigartiger vorweihnachtlicher Duft im Haus.

Das benötigst du:

- 4 Stück Äpfel (rot)
- 4 EL Marmelade (am besten Apfelmarmelade)
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Zimt
- 100 g Butter
- 1-2 EL Rosinen
- 1 Prise Gewürznelken (gemahlen)
- Walnüsse (oder Pistazien zur Dekoration)
- Zimtstange (zur Dekoration)



Und so einfach und schnell geht es:

1. Für den Bratapfel den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Die Äpfel waschen und die Kerne vorsichtig, am besten mit einem Apfelausstecher, herausholen.
3. Für die Bratapfel-Füllung Zimt, Marmelade, Rosinen, Nelkenpulver und Zucker miteinander vermengen und jeweils 1-2 TL der Masse in die Mitte des Bratapfels füllen.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Bratäpfel daraufgeben. Jeden Bratapfel mit je einem Stück Butter belegen und für ca. 30 Minuten im Backrohr backen.
5. Den fertig gebackenen Bratapfel mit einer Zimtstange und Walnüssen garnieren.

Du kannst auch gebratene Apfelscheiben mit Honig ausprobieren.

Dazu benötigst du:

- 50 g ganze, geschälte Mandeln
- 2 Äpfel
- 20 g Butter oder Margarine
- 2 EL Honig
- Zimt
- 200 g Schlagsahne

Und so werden sie richtig gut:

1. Die Mandeln werden in einer Pfanne ohne Fett goldbraun geröstet.
2. Die Äpfel werden in Scheiben geschnitten, nachdem die Apfelkerne entfernt wurden, und in einer Pfanne mit Fett von beiden Seiten 1 bis 2 Minuten gebraten.
3. Dann werden die Mandeln zugefügt, Honig darübergeträufelt und mit Zimt bestäubt.
4. Die Apfelscheiben und Mandeln werden dann auf Desserttellern mit Schlagobers angerichtet.

Lass es dir schmecken!