



AdventSINGkalender



Deck the Hall

Deck the hall with boughs of holly

Fa la la la la, la la la la

'Tis the season to be jolly

Fa la la la la, la la la la

Don we now our gay apparel

Fa la la la la, la la la la

Troll the ancient Yuletide carol

Fa la la la la, la la la la.

See the blazing yule before us

Fa la la la la, la la la la

Strike the harp and join the chorus

Fa la la la la, la la la la

Follow me in merry measure

Fa la la la la, la la la la

While I tell of Yuletide treasure

Fa la la la la, la la la la.





Rezept: Bratäpfel

Du brauchst: - 4 Äpfel

- 2 Esslöffel gemahlene Haselnüsse
- 2 Esslöffel Rosinen
- 4 Teelöffel flüssigen Honig
- Zimt

Zuerst wäschst du die Äpfel gründlich und trocknest sie wieder ab.

Nun entfernst du das Kerngehäuse jedes Apfels, das geht besonders gut mit einem Apfelausstecher. Achte aber darauf, dass der Apfel ganz bleibt und nicht zerbricht.

Lege dann die Äpfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Jetzt wird die Füllung gemacht. Gebe dafür die Nüsse mit den Rosinen und dem Honig in eine Schüssel und vermische alles gut miteinander.

Schmecke am Schluss die Masse noch mit etwas Zimt ab.

Fülle danach die gerade zubereitete Masse in die Löcher der Äpfel. Den Deckel kannst du wieder daraufsetzen.

Lasse diese dann bei 180 Grad für ungefähr 25 Minuten backen.

Guten Appetit!

