

Äpfel und Birnen in der Weihnachtszeit

(GMH) In der Advents- und Weihnachtszeit ist das Essen besonders festlich. Äpfel und Birnen eignen sich perfekt für viele Rezepte. Und wer einen duftenden Hingucker im Wohnzimmer will, nimmt beim Christbaum Äpfel statt Kugeln und knüpft so an eine Jahrhunderte alte Tradition an. Denn bereits im Mittelalter wurde der sogenannte Paradiesbaum zu Weihnachten mit Äpfeln geschmückt.



Bildnachweis: GMH

Bildunterschrift: Äpfel am Weihnachtsbaum sind ein echter Hingucker.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2017/11/GMH_2017_48_01.jpg

Haben auch Sie schon einmal daran gedacht, Ihren Christbaum mit Äpfeln statt mit Kugeln zu schmücken? Oder Ihre Wohnung mit Apfel-Schmuck weihnachtlich zu dekorieren? Das sieht toll aus – und es ist ganz einfach. Die einzige Voraussetzung sind Äpfel in einer kleineren Sortierung. Am besten ist es, wenn man sie bei seinem Obstbauer vorbestellt und die Farbwünsche bespricht.

Christbaum mit Äpfeln schmücken – so wird es gemacht

Man nehme: Äpfel, Strohsterne, Schere, Geschenkbänder und Lebkuchen mit einem Loch zum Aufhängen. Für einen Weihnachtsbaum auch noch Kerzen und eine Baumspitze. Und so geht es: Die Bänder in gleich lange Teile zerschneiden. Jedes Band fest um den Apfel-Stiel binden und den Apfel an einem Deko- oder Christbaumzweig anbinden. Zusätzlich Lebkuchen und Strohsterne aufhängen und am Christbaum die Kerzen nicht vergessen.

[Kastenelement]

Birnen an Rotwein: Ein festliches Dessert für die Adventszeit und das Weihnachtsfest



Bildunterschrift: Birnen an Rotwein sind ein festliches Dessert.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

http://www.gruenes-medienhaus.de/download/2017/11/GMH_2017_48_02.jpg



Rezept für 4 Personen: 4 Birnen mit Stiel, ½ Flasche trockenen Rotwein, 1/2 Zimtstange, 2 Nelken, 150 g Zucker, Saft ½ Zitrone

Zubereitung: Die Birnen waschen und 5 Minuten in Wasser blanchieren. Den Stiel an den Früchten belassen. Die Birnen aus dem Wasser nehmen und im Rotwein 30 Minuten lang marinieren. Den Rotwein, Zucker und die Gewürze in einen Topf geben. Die Birnen im gewürzten Rotwein ca. 10 – 15 Minuten bissfest kochen, ab und zu wenden und mit dem Wein übergießen. Dann die Birnen herausnehmen. Den Wein noch ca. 10 Minuten weiterköcheln lassen, bis er sirupartig eindickt. Birnen und Wein dekorativ anrichten. Man kann die Birnen und den Wein warm oder kalt servieren, je nach Jahreszeit und Lust.

Weitere aktuelle Informationen und viele wertvolle Tipps zu deutschem Obst finden Sie auf Facebook unter: <https://www.facebook.com/ObstausDeutschland> und auf Twitter unter: <https://twitter.com/ObstausD>