

# Käse-Knabberstangen fürs Heimkino

## Zutaten für 4 Personen

Blätterteig, 1 Eigelb, 150g Reibekäse (Gouda oder Emmentaler)

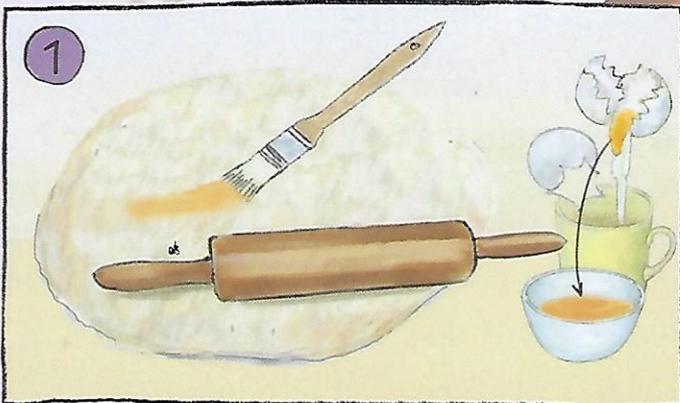
## Arbeitsgeräte

Backpinsel, kleine Schüssel, Nudelholz, Messer, Tasse, Backpapier, Backhandschuh

Du kannst auch Schinkenstreifen zu dem Käse auf die Knabberstangen geben.



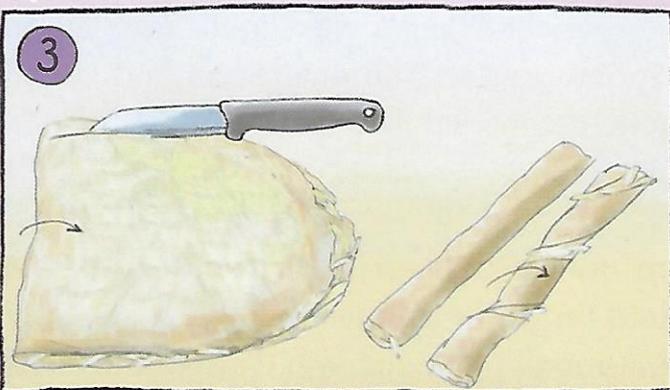
Ich streu mir immer Mohn und Sesam darauf!



1 Den Blätterteig etwas ausrollen und ihn mit Eigelb bestreichen.



2 Den Käse auf den Blätterteig streuen.



3 Umklappen, etwas andrücken und in 1-2 cm breite Streifen schneiden und leicht verdrehen.



4 Nochmal mit Eigelb bepinseln und goldbraun backen.



Für die kalte Zeit

# Winterpunsch

## Zutaten

für 3 bis 4 Tassen

500 ml Früchtetee

(z. B. Waldbeere)

250 ml Apfelsaft

3 Gewürznelken

1 Stange Zimt

oder etwas gemahlene Zimt

Saft einer Biozitrone

Saft + Schale einer 1/2 Orange

Rohrzucker nach Bedarf



**1 Koche mit einem Wasserkocher 500 ml Wasser.**  
Fülle 3 Teelöffel Früchtetee in einen Teefilter oder ein Tee-Ei. Gieße den Tee mit dem heißen Wasser auf und lasse ihn ca. 8 Minuten ziehen.

**2 Gib Apfelsaft, Nelken, Zimtstange, Zitronen- und Orangensaft dazu.** Du kannst den Punsch in einem Topf noch einmal aufwärmen, aber nicht kochen. Lass den Punsch noch einmal 10 Minuten ziehen.

**3 Die Gewürze mit einem Löffel herausfischen.**  
Trinke den Punsch, solange er warm ist, dann schmeckt er am besten.



### Extra-Tipp

Man kann Punsch zusätzlich mit ein bis zwei kleinen Scheiben Ingwer würzen. Er sorgt dafür, dass einem warm wird, und er soll bei einer Erkältung die Abwehrkräfte stärken. Den Punsch mit Ingwer ca. 30 Minuten ziehen lassen, dann die Stückchen herausnehmen, sonst wird das heiße Getränk zu scharf!



Rezept: www.absolut-bio.de | Foto: colourbox (3)