Sternenpunsch

(Foto: Sabine Hirnich)

Wenn die Tage wieder kürzer werden und es draußen früh dunkel wird, machen wir es uns gern am Fenster gemütlich. Wir schauen gemeinsam in den Abendhimmel, zählen die Sterne und suchen nach Sternbildern. Vom Tal leuchten uns die hell erleuchteten Fenster entgegen und wir alle genießen die Ruhe, in dem von Kerzen erleuchteten Raum. Ein weihnachtlich duftender Punsch, stimmt die Familie friedlich und die Behaglichkeit greift um sich. Kuschelig ist es, eine Zeit ganz ohne Hektik. Dabei ist es wunderschön, gemeinsam nach den Sternen zu greifen. Wie das geht möchtest Du wissen? Ein jeder von uns überlegt sich einen Wunsch, einen Wunsch der das Herz berührt. Damit sind also weniger die materiellen Wünsche gemeint :o). Wenn jeder seinen Wunsch hat, fängt der Jüngste in der Runde an und spricht ihn laut aus z.B.: "Mein lieber Sternenwunschpunsch, ich wünsche mir, dass mein Kuscheltier nicht mehr verloren geht."...Dann pustet man ganz sacht in seinen Sternenwunschpunsch hinein ... und spricht dabei: "1 - 2 - 3 mein Sternenwunsch... so sei!" Kinder lieben diese magischen kleinen Rituale, sie stellen sich gerne vor, sie könnten zaubern und wer weiß, so mancher kleiner Herzenswunsch geht vielleicht auch in Erfüllung ;o).

Filixart* © 2008 | Sabine Hirnich | www.filixart.de

Das Rezept:

(Zutaten für 6 Personen)

❊ Du brauchst dazu:

1	**unbehandelte Zitrone**
1	**unbehandelte Orange**
1	**Flasche Apfelsaft (0,7 l)**
1	**Zimtstange**
4	**Nelken**
1	**Sternenfrucht (Karambole)**
1/8 l	**Calvados**

Und so geht´s:

❊ Vorbereitung:

Die Zitrusfrüchte mit einem Sparschäler dünn abschälen und die Früchte auspressen.

❊ Zubereitung:

1. Apfelsaft, Zitrusschalen und die Gewürze in einem großen Topf erhitzen, aber *nicht kochen*!
2. Etwa 10 Minuten lang ziehen lassen.
3. Währenddessen die Sternenfrucht in Scheiben schneiden und dem Zitrussaft und dem Calvados zum heißen Apfelsaft geben.
4. Sofort servieren.

Tipp: Für Kinder lässt man den Calvados einfach weg und nimmt etwas mehr Apfelsaft.

Guten Appetit :o)

weitere Kreativtipps findest Du unter:
http://filixart.de/kreative_ideen/kreative_ideen.htm

Filixart* © 2008 | Sabine Hirnich | www.filixart.de