



**Zeit für Liebe und Gefühl,  
heute bleibt's nur draußen kühl.  
Kerzenschein und Plätzchenduft,  
Weihnachten liegt in der Luft.**

UNBEKANNTER VERFASSER





## SELBSTGEMACHTES VON HERZEN – GESCHENKE AUS DER KÜCHE

Mit Liebe und Sorgfalt zubereitet und mit selbst gemachten Etiketten und Samtbändern hübsch verziert:  
Weihnachtliche Geschenke aus der eigenen Küche sind immer etwas ganz Besonderes – und das nicht nur für den Beschenkten. An kalten Abenden, bei gedimmtem Licht und Kerzenschein in der Küche zu stehen, mit dem Duft von geschmolzener Schokolade und Lebkuchen in der Nase und leiser Weihnachtsmusik im Ohr köstliche Kleinigkeiten für liebe Menschen zuzubereiten, verbreitet seinen ganz eigenen Zauber. Düfte und Klänge, die Erinnerungen wecken, und die Freude darüber, lieben Menschen eine Freude zu bereiten – ganz plötzlich ist das Gefühl von Weihnachten zum Greifen nah.





VEGAN

# GEWÜRZ- BIRNENMUS

DIESES SÜßLICH-WÜRZIGE MUS PASST HERRLICH  
ZU MILCHREIS, PFANNKUCHEN ODER WAFFELN!

FÜR ETWA 4 GLÄSCHEN À 250 ML  
ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MINUTEN

## ZUTATEN

1 kg reife Williams-Christ-Birnen  
40 g brauner Zucker  
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker  
2 gestrichene TL Zimt  
2 Msp. Muskatnuss  
1 gestrichener TL arabisches Kaffeegewürz  
(Mischung aus Nelke, Piment, Vanille  
und Kardamom)  
Saft und Abrieb einer halben Bio-Limette  
etwas Wasser

Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und in grobe Stücke schneiden.

Die Birnen in einen großen Topf geben, den Zucker, den Vanillezucker, die Gewürze, den Limettensaft und -abrieb hineingeben, etwas Wasser hinzufügen und bei mittlerer bis hoher Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Das gekochte Obst mit einem Pürierstab grob pürieren, gegebenenfalls nachwürzen und anschließend in saubere Gläser gefüllt aufbewahren. Das Mus hält sich ungeöffnet etwa 2 Monate.

## ENIS GEHEIMTIPP

Das Gewürz-Birnenmus funktioniert natürlich auch mit Äpfeln oder mit einem Mix aus Äpfeln und Birnen. Dabei sollten die Birnen schön reif und weich sein. Und es kann noch mehr: Mit etwas Olivenöl, Apfelessig, Senf und Knoblauch kann daraus auch ein schnelles Salatdressing gezaubert werden.

