Süßes für trübe Wintertage

Wie Du Apfel-Gewürz-Punsch und Kokosmakronen machen kannst, erklärt Dir die berühmte Köchin Sarah Wiener.

Fotos: Lisa Rienermann

Wenn es draußen eisig kalt ist, gibt es nichts Besseres, als Kekse zu essen und sich mit einem heißen Getränk zu wärmen. Zum Beispiel mit Apfel-Gewürz-Punsch! Dieses Getränk kommt eigentlich aus Indien. Deshalb kocht man es auch mit so exotischen Gewürzen wie Sternanis und Kardamom. Der Name Punsch stammt aus der Sprache Hindi, die man in Indien spricht, und bedeutet übersetzt »fünf«. Aus so vielen Zutaten wurde das Getränk ursprünglich zubereitet. Seefahrer haben das Rezept von Indien nach Europa gebracht. Mittlerweile wird Punsch auf fast jedem Weihnachtsmarkt verkauft. Noch besser schmeckt er, wenn Du ihn selbst machst. Dazu kannst Du Kokosmakronen backen. Auch das geht ganz leicht. Früher hat man mit Makronen große Torten verziert. Kekse auf einer Torte – das klingt himmlisch, finde ich! Aber auch ohne Torte sind die kleinen runden Plätzchen sehr lecker. In meiner Heimat Österreich werden sie übrigens »Busserl«, also Küsschen, genannt. Vielleicht, weil sie so süß schmecken? Guten Appetit!
Deine Sarah

Sarah Wiener denkt sich für ZEIT LEO Rezepte aus, die jeder nachmachen kann.

Foto: Christian Kaufmann (kl.)

APFEL-GEWÜRZ-PUNSCH

Für vier Gläser Punsch brauchst Du:

1 unbehandelte Orange
600 ml naturtrüben Apfelsaft
2 Beutel Früchtetee
2 Stangen Zimt
1 Sternanis
2 Nelken
2 Kapseln Kardamom

Und so geht's:

1. Wasch die **Orange** mit warmem Wasser. Danach raspel die Schale mit einem Sparschäler ganz dünn ab. Pass dabei auf, dass die weiße Haut der Orange nicht mit abgeht. In den Punsch soll nur der orangefarbene Teil der Schale kommen.
2. Nun halbierst Du die Orange und presst sie aus. Gieß den Orangensaft und den **Apfelsaft** in einen Topf. Gib die Orangenschale und die **Gewürze** dazu, und häng die **Teebeutel** hinein. Stell den Topf auf den Herd, und lass den Punsch bei niedriger Temperatur langsam heiß werden. Er darf aber nicht kochen. Anschließend muss er bei geringer Hitze etwa zehn Minuten ziehen. Nicht länger, sonst wird er bitter.
3. Nimm vier Becher, und gieß den Punsch durch ein Sieb hinein. So landen die Gewürze im Sieb und nicht in den Tassen. Prost!

KOKOS-MAKRONEN

Für zwei Bleche Kokosmakronen brauchst Du:

4 Eier (nur das Eiweiß)
1 Prise Salz
200 g Puderzucker
200 g Kokosflocken
200 g Zartbitterschokolade

Und so geht's:

1. Trenn zuerst die **Eier.** Schlag sie dafür am Rand der Schüssel auf. Achte darauf, dass das Eigelb in einer der Schalenhälften landet. Lass es dann über der Schüssel vorsichtig von der einen Schalenhälfte in die andere gleiten. Dabei flutscht das Eiweiß automatisch in die Schüssel. Wiederhol das so lange, bis das ganze Eiweiß in der Schüssel liegt und nur noch Eigelb in der Schale übrig ist. Das Eigelb kannst Du in einer anderen Schüssel sammeln und Dir daraus später ein gelbes Rührei zubereiten.
2. Schlag das Eiweiß und die **Prise Salz** mit einem Handrührgerät auf, bis Du einen steifen Eischnee hast. Wenn Du prüfen möchtest, ob Du genug geschlagen hast, kipp die Schüssel schräg. Läuft der Schnee nicht mehr heraus, ist er fest genug. Gib nach und nach den **Puderzucker** dazu. Mix weiter, aber nicht zu lange, sonst wird alles wieder flüssig.
3. Heb die **Kokosflocken** mit einem Esslöffel unter den Eischnee. Rühr dann ganz vorsichtig um – nicht zu stark, sonst geht der Fluff verloren.
4. Heiz den Ofen auf 150 Grad Umluft vor. Dann leg zwei Backbleche mit jeweils einem Bogen Backpapier aus. Nimm zwei Teelöffel, und setz damit kleine Häufchen von der Kokosmasse auf das Backpapier. Lass aber immer etwas Platz dazwischen, da die Makronen im Ofen etwas auseinanderlaufen können.
5. Schieb die Bleche für 15 bis 20 Minuten in den Ofen, bis die Makronen angebräunt sind. Dann mach den Ofen aus, und lass die Kekse noch 20 Minuten darin. Dabei muss die Tür des Backofens geschlossen sein. Dann hol die Kokosplätzchen zum Abkühlen heraus.
6. Schnapp Dir einen Topf und eine Metallschüssel, die etwas kleiner ist. Stell diese in den Topf, und füll dann so viel Wasser in den Topf, bis die Schüssel etwa zur Hälfte im Wasser steht.

7. Brich die **Zartbitterschokolade** in kleine Stücke, und leg diese in die Schüssel. Nun stell den Topf auf den Herd, und lass das Wasser bei niedriger Temperatur langsam warm werden. Rühr mehrmals um, während die Schokolade in der Schüssel schmilzt. Pass auf, dass das Wasser nicht kocht, sonst wird die Schokolade zu heiß und verklumpt.
8. Leg die Plätzchen auf ein Kuchengitter, unter dem ein Stück Backpapier liegt. Nimm einen Löffel, und verteil die flüssige Schokolade damit vorsichtig über den Makronen. Die Schokoladentropfen, die auf dem Backpapier landen, kannst Du später aufessen. Warte, bis die Schokolade fest ist, dann sind die Kekse fertig. Wenn Du sie nicht direkt aufisst, geben sie auch ein gutes Weihnachtsgeschenk ab!

Tipp: Du hast Schokolade an den Händen? Dann wasch sie unter warmem Wasser ab. So löst sie sich wie von selbst.

Guck ins Netz: Die ZEIT LEO-Redaktion hat das Keksrezept ausprobiert. Auf Facebook kannst Du mit Deinen Eltern ein Video dazu ansehen. www.facebook.com/zeitleo

Entdeck, was in dir steckt!

Die Welt steckt voller Rätsel und Geheimnisse. ZEIT LEO gibt Antworten und nimmt dich mit auf Entdeckungsreisen.

Wer keine Ausgabe von ZEIT LEO mehr verpassen will, kann das Magazin jetzt auch zusammen mit den Eltern bestellen. Dann kommt jede Ausgabe pünktlich nach Hause. Und ein Geschenk gibt's gratis dazu!

ZEIT LEO lesen und **Geschenk** sichern!

Geschenk zur Wahl

Jetzt bestellen:

www.zeit.de/leo-post

040/42 23 70 70*

*Bitte Bestellnummer 1951446 angeben