



Präsentiert von:

Tanja

Referentin und
Backoffice
bei ABS Team



Weihnachtsgirlande

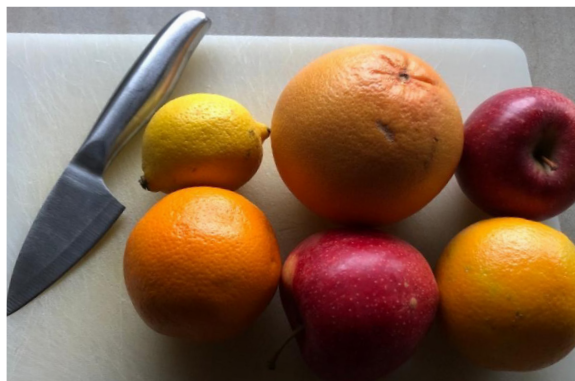
– natürlich schön

Das wird benötigt:

- Orangen
- Zitronen
- Äpfel
- ggf. weiteres Obst, z. B. Sternfrucht

Und so wird die Girlande gebastelt:

1. Die Obstsorten werden in ca. 1 cm breite Scheiben geschnitten. Danach wird mit dem Obstmesser vorsichtig in die Obsthälften jeweils links und rechts ein kleines Loch gebohrt.
2. Danach werden die Obstscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilt.
3. Jetzt den Ofen auf Ober-/ Unterhitze 200 Grad (Umluft 160 Grad) einstellen und das Obst erst einmal eine Stunde im Ofen schmoren lassen.
4. Danach muss je nach Obstsorte geprüft werden, ob die Backzeit noch einmal verlängert werden muss. Das Obst darf hierbei nicht zu dunkel werden.
5. Anschließend das Backblech mit dem Obst aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
6. Nun können die Obstscheiben auf ein Kordelband aufgezo-gen werden und damit der Weihnachtsbaum oder Adventstisch geschmückt werden.



Viel Spaß beim Dekorieren!

Quelle: Tanja