

### **Pfadfinder-Tschai**

- 1L Apfelsaft
- 1L Traubensaft
- 0,5L Apfelsaft
- 2 Äpfel
- Trockenfrüchte (z.B. Pflaumen, Aprikosen, Rosinen)
- Mandeln oder Haselnüsse
- 2 Früchteteebeutel
- 2 Schwarzteebeutel
- Gewürze nach Geschmack (z.B. Glühweingewürz, Zimt, Nelken, Kardamom, Anis, *Geheimtipp: Chili, ...*)

Die Äpfel in kleine Stückchen schneiden. Den Saft zusammen mit den Äpfeln, Trockenfrüchten und Nüssen in einen Topf geben und aufkochen. Anschließend die Teebeutel und Gewürze hinzugeben, die Nelken dabei in ein Teesieb oder Teebeutel legen, um sie später einfacher wieder heraus zu holen. Mindestens 10 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel und Trockenfrüchte schön vollgesogen sind. Anschließend in Becher füllen und vorm Genießen „Roter Tschai im Becher“ oder „Wenn die Zeit gekommen ist“ singen 😊

### **Klassische Bratäpfel**

- 2 Äpfel (z.B. Elstar)
- Marzipan (Marzipanbrot oder Rohmasse)
- Spekulatius
- Vanilleeis (oder Vanillesoße)
- Evtl Rosinen

Zuerst muss das Kerngehäuse der Äpfel entfernt werden. Dazu mit einem Messer einmal ganz drum herumschneiden, dabei darauf achten, dass das Messer bis unten durchschneidet. Dann kann das Kerngehäuse relativ einfach von unten herausgedrückt werden. Anschließend das entstandene Loch mit Marzipan (und wer mag auch Rosinen) füllen. Unten in das Loch ein Stück Spekulatius klemmen, damit nichts ausläuft. Dann kommen die Äpfel in einer Auflaufform für 25 Minuten bei 180°C in den Ofen. Mit einer Kugel Vanilleeis und Spekulatiuskrümeln bestreut servieren.