

Süßigkeiten herstellen

Gummibärchen (gesund):

Zutaten:

- 50 g Orangen-Dicksaft (100 Prozent Frucht) oder ein Saft nach Wahl
- 8 g Agar-Agar
- Xylit (Zuckerersatz – kann aber auch normaler verwendet werden) nach Geschmack (circa einen Esslöffel)



Zubereitung

- Den Saft erwärmen und Agar-Agar hinzufügen. Nach Bedarf mit Xylit süßen.
- Nun den Saft mit einer Pipette in die Bärchenform füllen und kühl stellen.
- Sobald die Bären fest sind, einfach aus der Form lösen und genießen.

(Quelle: galileo.tv)

Oreos:

Zutaten:

Teig

- 220 g Zucker
- 100 g Kakao
- 1 Pr. Salz
- 200 g Mehl
- 50 g Stärke
- 200 g Butter
- 0,5 TL Vanilleextrakt
- 3 g schwarze Lebensmittelfarbpaste



Creme

- 100 g Kokosöl
- 300 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Salz

Zubereitung:

Teig:

- Verknete alle Zutaten miteinander zu einem Mürbeteig.

- Drücke ihn anschließend flach auf einen Teller und stelle ihn mindestens 30-60 Minuten im Kühlschrank.
- Knete den abgekühlten Teig kurz mit den Händen durch. Streue etwas Mehl und rolle den Teig darauf 5 mm dick aus.
- Stich mit einem runden Ausstecher Kekse aus und lege sie auf eine Dauerbackfolie und danach auf ein Lochblech.
- Friere die Kekse erneut für etwa 15 Minuten ein oder stelle sie für 30 Minuten in den Kühlschrank. So behalten sie später ihre Form beim Backen und laufen nicht auseinander.
- Backe die Kekse im vorgeheizten Ofen bei 190°C O/U für etwa 13-15 Minuten. Achte darauf, dass sie nicht zu dunkel werden. Nimm die Kekse aus dem Ofen heraus und lasse sie vollständig abkühlen.

Creme:

- Verrühre alle Zutaten miteinander etwa 4-5 Minuten zu einer cremigen Masse.
- Stich mit einem kleinen Eisportionierer die Creme ab und drücke sie zwischen 2 Kekse.

(Quelle: Sallys-blog.de)

Cookie Rezept:

Zutaten:

- 100g weißen Zucker
- 100g Rohrzucker
- 250g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 packen Vanille Zucker
- 300g Mehl
- 1 TL Natron
- Prise Salz
- 100g Vollmilch Schokolade
- 200g Zartbitter Schokolade



Zubereitung:

- Ofen bei 150° Umluft vorheizen
- Weiche Butter im Topf schmelzen bis nur noch ein kleiner Teil nicht flüssig ist
- Weißen Zucker, Rohrzucker und Butter in eine Schüssel und rühren
- Ein Ei hinzugeben und wieder rühren
- Mehl, Vanille Zucker, Salz und Natron hinzugeben
- Vermischen aber nicht zu lange, so das ein Teig entsteht
- Schokolade in Stückchen machen und in den Teig unterheben
- Kleine "kugeln" machen (nicht zu groß und nicht zu viele auf ein Blech sonst gehen sie ineinander)
- 10-15 Minuten in den Ofen tun
- Abkühlen lassen und genießen :)

Schoko Crossies:

Zutaten:

- 400g Kuvertüre Vollmilch
- 200g Cornflakes

Zubereitung:

- Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen
- Cornflakes mit der Schokolade vermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit einem Teelöffel kleine Cornflakes-Schoko-Häufchen formen.
- Im Kühlschrank aushärten lassen
- Schmecken lassen 😊



kandierte Äpfel

Ihr benötigt:

- 450g Zucker
- 160ml Wasser
- 100g Glukosesirup
- etwas rote Lebensmittelfarbe
- einen Topf
- 5 Holzspieße
- 5 Äpfel
- etwas Backpapier



So geht es:

- Zuerst wäscht und trocknet ihr die Äpfel und entfernt ihren Stiel. Dann steckt ihr die Holzspieße in die Äpfel.
- Nun könnt ihr den Zucker, das Wasser, das Glukosesirup und die Lebensmittelfarbe in einen Topf geben und miteinander verrühren. Jetzt lasst ihr das ganze bei mittlerer Hitze (ohne umrühren) 10-15 Minuten sprudelnd köcheln, bis die Masse ca. eine Temperatur von 150 Grad Celsius hat. (Wenn ihr kein Zuckerthermometer habt, könnt ihr ein bisschen der Maße in eine Schale mit Wasser tropfen lassen. Wird die Masse direkt hart, so passt die Temperatur).
- Nun könnt ihr das ganze vom Herd nehmen und wartet, bis die Masse glatt wird (keine Bläschen mehr vorhanden sind).
- Anschließend nehmt ihr die Äpfel und taucht sie vollständig in die Zuckermasse ein. (Wer möchte kann diese jetzt noch mit Streuseln bestreuen). Zum Abkühlen legt ihr sie auf ein Backpapier.
- !Die restliche Zuckermasse könnt ihr auf ein Backpapier in kleinen Tröpfchen verteilen und z.B. einen Schaschlikspieß reinstecken und anschließend als Lolli verzehren!

Eis:

Zutaten:

- 60 g Zucker
- 300 g Fruchtmischung (am besten Tiefkühlbeerenmischung)
- 100 g Sahne



Zubereitung:

- Mische alle Zutaten zusammen in einen Standmixer/ Smoothie-maker und püriere die Mischung.
- Falls dies nicht geht, weil die Maße zu fest ist, musst du die Beerenmischen vorher ein wenig auftauen lassen.
- Wenn das fertige Eis dadurch zu flüssig sein sollte, ist das kein Problem! Stell dann einfach dein Eis in das Gefrierfach und schau ab und zu nach, bis es für dich die perfekte Konsistenz hat.

(Erdnussbutter-) Schoko -cups:

Zutaten:

- 50g frische Erdnüsse (gesalzen)
- Schuss (Erdnuss-)öl
- Schoko -Konfitüre/ Schokolade (Vollmilch)
- (Mini)-Muffin förmchen



Zubereitung:

- Erdnüsse pellen und mit dem Pürierstab zerkleinern
- Ein Schuss Öl hinzugeben und bis zu einer Creme pürieren
- Die Schokolade schmelzen und flüssig den Boden der Förmchen bedecken
- Ein Kleks Erdnussbutter in die Mitte geben und außen herum und darüber mit der restlichen Schokolade bedecken
- Cups kühl stellen
- Zusätzlich oder anstelle der Erdnussbutter kann auch Fruchtarmelade/Leder oder eine Scheibe Banane oder Streusel oder andere Nüsse genommen werden – wie ihr wollt.

Der Fallschirmsprung

Stelle dir einen Fallschirmspringer vor. Dieser springt aus 4000m Höhe ab und rast mit über 180 km/h auf den Boden zu. Im letzten Augenblick reißt er die Leine, damit sich der Fallschirm öffnet. Er hat vollstes Vertrauen, dass sich der Fallschirm öffnet.

Was braucht man denn eigentlich alles für einen Fallschirmsprung?

1. Wissen: Der Springer weiß, dass es ein aufregender Sport ist und ist sich auch den theoretischen Gefahren bewusst.
2. Glaube: Der Springer muss daran glauben, dass sich der Fallschirm wirklich öffnet.
3. Vertrauen: Der Fallschirmspringer springt. Es ist ein vertrauensvoller Sprung, mit dem Wissen, dass der Fallschirm sich öffnet.

Auch in Jesus können wir diese Eigenschaften sehen:

1. Wissen: Wir wissen, dass es Jesus gibt und er immer für uns da ist.
2. Glaube: Wir glauben an Jesus und daran, dass er uns immer zur Seite steht und uns hilft, wenn wir Hilfe brauchen.
3. Vertrauen: Wir schenken Jesus unser vollstes Vertrauen, weil wir wissen, dass er uns halten wird.

Wissen ist zwar wichtig, aber ohne Glaube und Vertrauen ist dies nutzlos. Ein Leben ohne Vertrauen in Jesus, ist ein Leben in Ungewissheit, Angst und ohne Freude.