



# WALDWEIHNACHT ZU HAUSE

## Gespräch zwischen einem Zündholz und einer Kerze

Es kam der Tag, da sagte ein Zündholz zur Kerze: „Ich habe den Auftrag, dich anzuzünden!“. „Oh nein“, erschrak die Kerze, „nur das nicht. Wenn ich brenne, sind meine Tage gezählt. Niemand mehr wird meine Schönheit bewundern!“ Das Zündholz fragte: „Aber willst du denn dein Leben lang kalt und hart bleiben, ohne zuvor gelebt zu haben?“ „Aber brennen tut doch weh und zehrt an meinen Kräften...“, flüsterte die Kerze unsicher und voller Angst. „Das ist wahr“, entgegnete das Zündholz, aber es ist das Geheimnis der Berufung! Wir sind berufen, Licht zu sein. Was ich tun kann ist wenig. Zünde ich dich aber nicht an, so verpasse ich den Sinn meines Lebens. Ich bin dafür da, Feuer zu entfachen. Du bist eine Kerze, und du sollst für andere leuchten und ihnen Wärme schenken! Alles, was du an Schmerzen, Leid und Kraft hingibst, wird verwandelt in Licht. Du gehst nicht verloren, wenn du dich verzehrst. Andere werden dein Feuer weitertragen. Nur wenn du dich versagst, wirst du sterben!“ Da spitzte die Kerze ihren Docht und sprach voller Erwartung: „Ich bitte dich, zünde mich an!“

### **Alkoholfreier Punsch**

- 1 l Apfelsaft
- 0,5 l Traubensaft
- 0,5 l Orangensaft
- Etwas Zitronensaft
- 6 Nelken
- 1 Stange Zimt
- 1 Sternanis

Alles mischen und erwärmen, aber nicht kochen. 15 Minuten ziehen lassen, abseihen, heiß servieren.

### **Vanillekipferl**

- |                   |              |
|-------------------|--------------|
| 250g Mehl         | 70 g Zucker  |
| 200g Butter       | 1 Prise Salz |
| 100g gem. Mandeln |              |

Für die Zuckerschicht ca. 150g feinen Zucker oder Puderzucker, Mark einer Vanilleschote

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig zu Rollen (ca. 3cm) formen, abdecken und 2-3 Stunden kühl stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Die Rollen in ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden, diese jeweils zu Kipferln formen. Kipferl auf das Blech setzen. Bei 160°C Heißluft ca. 10 - 15 min. backen. Die Kipferl aus dem Ofen nehmen, vorsichtig vom Blech lösen und noch warm in dem Vanille-Zucker wenden. Auskühlen lassen.

