

KELLY MORAN

## Weihnachtsbowle

### Zutaten

- 1 l Cranberrysaft
- 1 l Zitronenlimonade (nicht alkoholisch) oder
- 1 Flasche trockenen Weißwein (alkoholisch)
- 375 g frische oder gefrorene ganze Cranberrys
- 1 Orange
- Eis

### Zubereitung

Die Cranberrys mindestens zwei Stunden einfrieren. Eine große Schale zu einem Viertel mit Eis füllen. Cranberrysaft eingießen, Limonade oder Wein hinzufügen.

Die Orange in sehr dünne Scheiben schneiden (mit Schale). Auf die Oberfläche legen, sodass die Scheiben schwimmen.

Die gefrorenen Cranberrys hinzufügen – sie halten den Punsch kalt und sehen hübsch aus. Und dann genießen!

KELLY MORAN

## Schneeflocken-Plätzchen

### Zutaten

- 250 g ungesalzene Butter
- 360 g Kokosnussflocken
- 1 Ei
- 1 EL Vanilleextrakt
- 240 g Mehl
- 120 g Puderzucker
- 1 EL Backpulver
- Zuckerguss, Plätzchendekoration und/oder Zuckerstreusel

### Zubereitung

Ofen auf 185 Grad vorheizen. Butter, Zucker, Ei und Vanilleextrakt verrühren, bis alles cremig ist. Mehl und Backpulver hinzufügen und kneten, bis der Teig glatt ist.

Die Kokosnussflocken einarbeiten.

Den Teig in einem Abstand von etwa fünf Zentimetern auf ein Backblech mit Backpapier verteilen (in Häufchen, die ungefähr einem Esslöffel entsprechen). Auf mittlerer Höhe ungefähr 10–12 Minuten backen. Dann auf ein Abkühlgitter legen.

Sofort mit Zuckerguss, Plätzchendeko und/oder Streuseln dekorieren. Dann genießen!

(Für zusätzliche Süße können zusammen mit den Kokosflocken auch noch Schokoladenstreusel in den Teig eingearbeitet werden.)