

LENA WOLF

Inas  
*Lebkuchen-Chutney*

**Zutaten**

1 kg Pflaumen (möglich ist auch TK-Ware oder getrocknete Pflaumen)  
2 rote Zwiebeln  
2 cm frischer Ingwer  
2 EL neutrales Pflanzenöl  
200 g Zucker  
200 g Weißweinessig  
½ TL Zimt  
2 TL Lebkuchengewürz  
1 Prise scharfes Chilipulver  
Salz & Pfeffer nach Geschmack

**Zubereitung**

Die Pflaumen entsteinen und halbieren, bzw. auftauen und abtropfen lassen. Zwiebel in kleine Stückchen schneiden, Ingwer schälen und entweder reiben oder in dünne Scheibchen schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Ingwer darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Zucker und Essig unterrühren und aufkochen lassen. Danach die Pflaumen sowie alle Gewürze zufügen und alles 30 Min. köcheln lassen.

Gläser sterilisieren und bis zum Rand mit dem kochenden Chutney befüllen. Danach die Gläser fest verschließen und 10 Minuten auf den Kopf stellen. Zum Abkühlen wieder umdrehen. Angebrochene Gläschen im Kühlschrank aufbewahren.

INES THORN

Christas  
*Weihnachtskaffee*

**Zutaten**

125 ml frischer Kaffee  
1 TL Kakaopulver  
30 ml Amaretto  
1 Msp. Zimt, Muskat und Kardamom  
Sahne  
Vanille

**Zubereitung**

Amaretto in den heißen Kaffee geben, danach Zimt, Muskat, Vanille und Kardamom einrühren, Kakaopulver zufügen. Gut verrühren. Mit Schlagsahne krönen. Bei Bedarf noch Zucker hinzufügen.