1. ADVENTIMPULS

Hl. Nikolaus von Myra

Festtag 6. Dezember

Frühchristlicher Bischof der Gemeinden in Kleinasien (heutige Türkei)

Bekannteste Legenden

Kornwunder

Während einer Hungersnot überzeugte Nikolaus Seeleute, Getreide abzugeben, das sich später wundersam nicht verringerte.

Drei Goldenen Kugeln

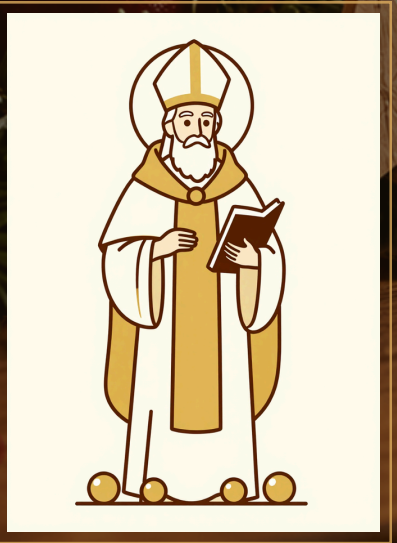
Nikolaus soll einem armen Vater heimlich Gold geschenkt haben, um dessen Töchter vor dem Verkauf zu bewahren.

Wiederbelebung der Studenten

Eine Legende berichtet, dass Nikolaus drei getötete Theologiestudenten durch Gebet wieder zum Leben erweckte.

Die Figur des Heiligen Nikolaus begegnet uns am Anfang des Advents. Die Legenden, die seine Figur umgeben, haben zwei Dinge gemeinsam: Einen unerschütterlichen Glauben an Gott und ein gebendes Herz. Wo Nikolaus Not sieht, dort gibt er, nicht nur Gold oder Geschenke, sondern Liebe, er lebt die Nächstenliebe Jesu aus. In der Adventzeit soll er uns ein Vorbild sein, die Augen nicht vor der Not anderer Menschen zu verschließen.





Cornflakes-Kekse

Zutaten für 20 Portionen

Zutaten

60 g	Pflanzenfett (z.B. Kokosfett)
200 g	Kochschokolade
200 g	Vollmilchschokolade
200 g	Cornflakes (ungesüßt)
60 g	Haselnüsse (gerieben)
1 Schuss	Vanilleextrakt



Zubereitung

Schritt 1

60 g Pflanzenfett (z.B. Kokosfett), 200 g Kochschokolade, 200 g Vollmilchschokolade

Für die Cornflakes-Kekse zuerst das Pflanzenfett in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen, hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren langsam schmelzen lassen. Anschließend Vanilleextrakt oder Vanillezucker einrühren.

Schritt 2

200 g Cornflakes (ungesüßt), 60 g Haselnüsse (gerieben oder gehackt), 1 Schuss Vanilleextrakt (oder Vanillezucker)

Die Cornflakes mit den Haselnüssen in einer großen Schüssel vermischen. Die geschmolzene Schokolade darübergeben und alles vorsichtig verrühren, bis die Cornflakes gleichmäßig mit Schokolade überzogen sind.

Schritt 3

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen der Masse in Konfektförmchen setzen und die Cornflakes-Kekse etwa 30–60 Minuten kühl stellen, bis die Schokolade fest geworden ist.

Quelle: https://www.gutekueche.at/cornflakes-kekse-rezept-3721