

## Für Wellness-Fans



Für alle, die noch ein paar allerletzte Last-Minute Genussgeschenke brauchen – hier einfache Ideen zum Selbermachen. Bei dem Duft von Orange, Kokos, Honig, Vanille, Nuss und Mandelkern kommt schon bei der Zubereitung Weihnachtsstimmung auf.

**Frohes Fest!**

### Aroma-Badesalz mit Orange

- 1 Bio-Orange (Schale)
- 1 Tasse grobes und feines Meersalz
- 15 Tropfen ätherisches Orangenöl
- 2 EL Jojobaöl

### Zubereitung:

1. Die Schale von 1 Bio-Orange abreiben.
2. Je 1 Tasse grobes und feines Meersalz plus 15 Tropfen ätherisches Orangenöl und 2 EL Jojobaöl dazugeben.
3. In ein Glas geben und den Deckel mit goldener Schleife, grünen Tannenzweigchen und Zimtstange festlich verzieren. Handschriftlicher Aufkleber drauf – fertig!

## Für Müsli-Fans

### Fruchtiges Knuspermüsli aus dem Ofen

- 200 g Nuss-Mandel-Mischung
- 80 g Kokoschips
- 400 g kernige Haferflocken
- 100 g Kürbiskerne
- 100 g getrocknete Cranberrys
- 1 TL Salz
- 2 TL gemahlener Zimt
- 50 g Butter
- 2 EL Honig
- 150 ml Ahornsirup

### Zubereitung:

1. Die Nuss-Mandel-Mischung grob hacken und mit Kokoschips, kernigen Haferflocken, Kürbiskernen und getrockneten Cranberrys sowie Salz und gemahlenem Zimt in einer Schüssel gründlich mischen.
2. Die Butter mit Honig in einem Topf unter Rühren leicht erhitzen, bis die Mischung flüssig geworden ist.
3. Die Honigbutter mit Ahornsirup zur Müslimischung geben und gleichmäßig unterrühren.
4. Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und die Müslimischung gleichmäßig darauf verteilen.
5. 35-40 Min. im heißen Ofen rösten dabei alles von Zeit zu Zeit durchrühren.
6. Fertig geröstetes Müsli gut abkühlen lassen und in ein schönes Vorratsglas geben oder in Zellophantüten packen.

