

# Unterstützen und genießen

Exklusiver Rotwein von Edeka Appel: Die Erlöse gehen an die Hilfsorganisation „Appen musiziert“

In den Edeka-Märkten von Nicole Appel gibt es alle Zutaten für Festessen in der Adventszeit. Selbstverständlich finden sich auch erlesene Weine im Sortiment in Rellingen und Ellerbek. Mit einem dieser edlen Tropfen sammelt die Unternehmerin für die landesweite Spendenaktion „Keine Gewalt gegen Kinder und Jugendliche“ vom Verein „Appen musiziert“. Nicole Appel sucht stets Wege, um die Aktionen des Vereins zu unterstützen und hat sich diesmal dafür entschieden, einen exklusiven Rotwein mit besonderem Etikett zu versehen und die Erlöse aus dem Verkauf zu spenden. In den Flaschen findet sich ein 2020er feinherber Dornfelder, der perfekt zur festlichen Tafel passt. Der Haus- und Hoflieferant von Appel, der Familienbetrieb Schuster aus Krefeld, hat für den festlichen Genuss aus der Flasche gesorgt. ◆ Kai Lehn



Immer im Einsatz für unterstützenswerte Projekte: Derzeit bietet Nicole Appel Rotwein an, dessen Erlöse „Appen musiziert“ zugute kommen.

## Hilfe für Kinder

Mit der Spendenaktion „Keine Gewalt gegen Kinder und Jugendliche“ will der Verein „Appen musiziert“ jungen Opfern von körperlicher oder geistiger Gewalt, Misshandlung, Vernachlässigung und Verwahrlosung helfen.

> [www.appen-musiziert.de](http://www.appen-musiziert.de)



## Lebkuchen Konfekt

Die kleinen Rachenwürfel sind eine prima Einstimmung auf die Weihnachtszeit. Der Teig ist schnell gemacht und der verführerische Duft nach Lebkuchen lockt alle in die Küche.

**1** Dinkelmehl, Zimt und Backpulver in zwei Rührschritten sieben, dann mit Zucker, Lebkuchengewürz, Nüssen und Salz gleichmäßig verrühren.

**2** Pflanzensmilch vorsichtig mit der Milch vermischen und mit der zuvor gemischten Zubereitung zu einem weichen Teig verrühren.

**3** Den Teig in vier rechteckige Formen (ca. 25 x 25 cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

**4** Nach dem Backen den Kuchen ganz auskühlen lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Rachenwürfel mit Schokoladenglasur überziehen und nach Belieben verzieren.

### Zutaten:

#### Für den Teig

- 300 g Dinkelmehl
- 100 g Weizenmehl
- 500 g Zucker
- 8 EL Pflanzensmilch
- 2 EL Backpulver
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 EL Zimt
- 1 TL Meersalz
- 1 Prise Salz

#### Für die Füllung

- 100 g Schokoladenglasur
- Streuseln nach Wahl über!

EDEKA Appel

Waldhof 3 - 25414 Ellerbek

EDEKA Appel

Krugender Heide 2a - 25462 Rellingen



Wir ♥ Lebensmittel.