

# WEIHNACHTS- UND NEUJAHRSGRÜßE

Anzeigensonderveröffentlichung



Foto: Adobe Stock/NDMarketing

**Spornitz**  
 seit 1869  
 Frohe Weihnachten und ein gesundes neues Jahr, Erfolg und Wohlergehen wünschen wir allen Kunden und Geschäftspartnern in Stadt und Land.  
 Wittstock · Burgstr. 17 · ☎ 03394 / 433542 · Fax: 433551  
 www.spornitzgr.de

Das alte Jahr verabschiedet sich. Für uns ein willkommener Anlass, unseren Kunden und Geschäftspartnern **frohe und erholsame Feiertage sowie ein glückliches neues Jahr zu wünschen.**

**Thomas Krause**  
 Am Hühnerberg 1 & Königsberger Dorfstraße 5  
 16909 Wittstock & 16909 Heiligengrabe OT Königsberg  
 BRENN- & KAMINHOLZHANDEL Tel.: +49(0)3394/4058660 • Mobil: +49(0)1714200040  
 Fax: +49(0)3394/4058661  
 www.bkk-krause.de

**Mike's Hausmeister- & Renovierungsservice**

Haßlower Chaussee 9, 16909 Wittstock Tel.: 0179-5083967  
 Bahnhofstr. 30, 16868 Wusterhausen Tel. 033979-850010

**Maler- und Tapezierarbeiten, Hausmeisterdienste u.v.m.!**

Allen Freunden, Bekannten, Kunden und Geschäftsfreunden, dem BHG Baufachzentrum Wittstock und dem Steuerberater Detlef Krause danke ich für das entgegengebrachte Vertrauen. Ich wünsche ein besinnliches und frohes Weihnachtsfest. Für das neue Jahr Gesundheit, Glück und Erfolg.

**RETZLAFF** GmbH  
 Medizintechnischer Fachhandel  
 16928 Pritzwalk, Wallstraße 15  
 Tel. 03395 7059 232  
 www.retzlaff-pritzwalk.de

**MEDIZINTECHNIK REHA-TECHNIK SANITÄTSBEDARF**

Wir bedanken uns bei allen Patienten und deren Angehörige für das entgegengebrachte Vertrauen und danken allen Arztpraxen und Pflegeeinrichtungen für die angenehme Zusammenarbeit.

Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Weihnachtszeit und für das neue Jahr Gesundheit, Glück und Erfolg!

**JMÜLLER** GmbH

- Fenster
- Türen
- Rollläden

Wir wünschen unseren Kunden und Geschäftsfreunden frohe, erholsame Feiertage sowie für das Jahr 2026 Gesundheit, Glück und Erfolg.

Füllgraf & Partner Kyritz GmbH  
 An der B5 · 16866 Kyritz · Tel. 033971 / 8900

## Kreativ, bunt, auch ohne Zucker

Rezepte für kleine Kuchenbäcker und Familien

Hier wächst ein „Ackerkuchen“ auf einem Backblech. Schokoküsse bekommen ein Schneckenhaus. Muffins mutieren zu blauen Keksmustern. Und mit der richtigen Verzierung werden aus einem Blechkuchen bunte Bausteine.

Das Rezeptbuch „Kinder lieben Kuchen. Kreative Backideen für Familien mit Kindern“, das bei LV.Buch im Landwirtschaftsverlag erschienen ist, macht Backen kindgerecht und kinderleicht.

Im Buch mit praktischer Spiralbindung werden mehr als 50 Rezeptideen vorgestellt für wunderbar bunte und phantasievolle Kuchen- oder auch Keksvarianten. Es

geht von ganz einfach – wie beim Mini-Kalter-Hund – bis hin zu anspruchsvolleren Kreationen wie einer Treckertorte. Verlagsangaben zufolge ist dieses Buch gedacht „für alle, die besondere Familienmomente rund ums Backen kreieren möchten“. Es lädt kleine Backkünstler dazu ein, beim Kuchenbacken mitzumachen und erste Erfahrungen zu sammeln.

Und nicht nur das. Sie haben sogar die Möglichkeit, ihren ersten Kuchen völlig selbstständig zu backen. Im Kapitel „Ich backe alleine“ werden sowohl die benötigten Zutaten als auch die Küchenutensilien mit kleinen Bildern dargestellt. Die Zubereitung wird Schritt für Schritt mit grafischen Dar-

stellungen erklärt. So entstehen Glitzerkuchen oder auch Schoko-Tassen-Kuchen.

„Kinder lieben Kuchen“ bietet zudem Rezepte für babyfreundliches Backen, das auf Zucker verzichtet oder dessen Einsatz zumindest reduziert. Es gibt

Cover: Verlag, Fotos: Schildmann Farina, Wochenblatt für Landwirtschaft und Landleben, Adobe Stock/viperag

Tipps, wie Kekse vitamin- und mineralstoffreicher zubereitet werden können.

Kinder dürften jede Menge Spaß daran haben, sich aus den farbenfrohen bebilderten Backideen ihren Lieblingskuchen herauszusuchen, der dann gemeinsam mit Eltern und Geschwistern

auf den Tisch gezaubert wird. Zwei dieser Rezepte dürfen wir an dieser Stelle präsentieren. so

**• Kinder lieben Kuchen. Kreative Backideen für Familien mit Kindern. LV.Buch im Landwirtschaftsverlag 2025, 148 Seiten, 25 Euro.**



## Zimtschnecken

DAS BRAUCHT IHR ergibt 10 bis 12 Stück

- Hefeteig**
- ▶ 250 ml Milch
  - ▶ 60 g Butter
  - ▶ 500 g Mehl
  - ▶ 50 g Apfelmus (ohne Zucker)
  - ▶ 1 Prise Salz
  - ▶ 1 Tüte Trockenhefe

- Füllung**
- ▶ 150 g weiche Butter
  - ▶ 70 g Apfelmus (ohne Zucker)
  - ▶ 2 Teelöffel Zimt

- Glasur**
- ▶ 70 g Frischkäse
  - ▶ 1 Esslöffel weiche Butter
  - ▶ 1 Esslöffel Apfelsaft

SO WIRD'S GEMACHT

Für den Hefeteig Milch mit Butter erwärmen, bis die Butter schmilzt. Mehl mit Apfelmus, Salz und Hefe mischen. Lauwarme Milch hinzugeben, zu einem glatten Teig kneten. Eine Stunde zugedeckt ruhen lassen.

Hefeteig auf Backblechgröße ausrollen. Für die Füllung Butter aufschlagen, Apfelmus und Zimt unterrühren. Zimt-Butter-Creme auf den Teig streichen, dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Teigplatte der Länge nach aufrollen. Die Rolle in zehn bis zwölf Scheiben schneiden, in eine gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) legen, 30 Minuten



gehen lassen. Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vorheizen. Zimtschnecken etwa 30 bis 35 Minuten backen.

Für die Glasur Frischkäse mit Butter und Apfelsaft aufschlagen. Die noch warmen Zimtschnecken mit der Glasur bestreichen.

**• Tipp:** Auch ohne Glasur schmecken die Zimtschnecken sehr lecker.

## Schokololies

DAS BRAUCHT IHR

- ▶ 200 g Vollmilchkuvertüre
- ▶ 200 g weiße Kuvertüre
- ▶ 3 Äpfel
- ▶ Saft von 1 Zitrone
- ▶ 1 Packung Grissini
- ▶ bunte Streusel
- ▶ Holzspieße

SO WIRD'S GEMACHT

Vollmilchkuvertüre und weiße Kuvertüre nacheinander in einem Wasserbad schmelzen.

Äpfel mit Schale waagrecht in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse mit einem kleinen

Stern- oder Herzausstecher ausstechen. Zitrone auspressen, Apfelscheiben kurz in den Zitronensaft legen und anschließend abtupfen. Holzspieß an einer Seite durch die Schale in den Apfel stecken.

Den oberen Teil der Äpfel und der Grissini nacheinander in die flüssige weiße oder braune Schokolade tauchen, mit Streuseln verzieren und auf einem Backpapier trocknen lassen.

**• Tipp:** So schmecken Äpfel doppelt lecker.



**SONNENapotheker**  
 Sonnenweg 2a ☎ 71 26 36

**LOTTER APOTHEKE**  
 Markt 13 ☎ 43 01 13

Wir wünschen Ihnen Frohe Weihnachten! Bleiben Sie gesund!

Wir bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen und wünschen allen Kunden und Geschäftspartnern ein gesegnetes Weihnachtsfest sowie einen guten Rutsch ins neue Jahr. Bleiben Sie gesund!

Füllgraf & Partner Kyritz GmbH  
 An der B5 · 16866 Kyritz · Tel. 033971 / 8900

Heizungs- und Sanitärtechnik  
**Hefenbrock**  
 Gas- und Ölheizungen - Metallbau  
 Meisterbetrieb Robert Hefenbrock  
 Zootzener Dorfstraße 6 · 16909 Wittstock/Dosse  
 E-Mail: roberthefenbrock@gmail.com Tel.: 0173/6627959

Mit den besten Wünschen für ein frohes Weihnachtsfest und ein gutes, erfolgreiches neues Jahr verbinden wir unseren Dank an alle Kunden und Geschäftspartner für das entgegengebrachte Vertrauen und die angenehme Zusammenarbeit.

Helfer im Alltag  
**Hefenbrock**  
 Tel.: 0172 / 593 76 55  
 Susann Hefenbrock  
 Zootzener Dorfstraße 6 · 16909 Wittstock/Dosse  
 E-Mail: susannhefenbrock@gmail.com

Ein frohes Weihnachtsfest, guten Rutsch ins neue Jahr, Gesundheit, Glück und Zufriedenheit wünscht Ihnen

**SIGNAL IDUNA**  
 Versicherungen und Finanzen  
 Kirsten Behm  
 Gröperstr. 29  
 16909 Wittstock  
 Bürozeiten:  
 Di. 9.00-13.00 u.  
 14.00-17.00 Uhr  
 Do. 14.00-17.00 Uhr  
 Tel. (03394) 44 81 14  
 Mobil (0172) 310 93 06