Essbarer Weihnachtskranz

ZUTATEN FÜR 1 KRANZ

- **3 bis 5 Mandarinen oder Clementinen | hier kommt es zum einen auf die Größe der Früchte und zum anderen auf die Größe deines Holztabeltts bzw. Tellers an**
- **15 bis 25 einzelne Johannisbeeren**
- **1 Stück Paprika**

ZUBEREITUNG

1. Mandarinen vorbereiten: Mandarinen jeweils pellen und trennen.
2. Rosmarin vorbereiten: Rosmarinzweige säubern und ein paar Zweige oder Stücke davon vorsichtig abziehen.
3. Johannisbeeren vorbereiten: Beeren vorsichtig reinigen und von der Staude entfernen.
4. Schleifenband zurecht schneiden: Dafür zwei Steifen von dem Paprikastück abschneiden und am Ende mit einem Dreieck einschneiden.
5. Weihnachtskranz anrichten: Die Mandarinen fächerartig im Kreis aneinander legen. Anschließend die Johannisbeeren darauf verteilen. Die Rosmarinzweige an den Seiten unter die Mandarinen schieben. Das Schleifenband bzw. die Paprikastreifen am unteren Teil des Kranzes unter die Mandarinen schieben. Sofort servieren.