

Himmlich zauberhafte WEIHNACHTSZEIT

Mit 24 Weihnachtsbräuchen und den besten Klassikern für die Weihnachtsbäckerei



Jan Thorbecke Verlag

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben



Die Verlagsgruppe Patmos ist sich ihrer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt bewusst. Wir folgen dem Prinzip der Nachhaltigkeit und streben den Einklang von wirtschaftlicher Entwicklung, sozialer Sicherheit und Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen an. Näheres zur Nachhaltigkeitsstrategie der Verlagsgruppe Patmos auf unserer Website www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben.

Alle Rechte vorbehalten

© 2022 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

Fotos: Fotos und Illustrationen: Seite 6: mauritius images/Dr. Wilfried Bahnmüller/imageBROKER; Seite 9, 15, 22, 112: © StockFood/Eising Studio – Food Photo & Video; Seite 10: © StockFood/Brachat, Oliver; Seite 12: akg-images; Seite 16: © StockFood/Lhomme, Valérie; Seite 18, 42, 84, 114, 132, 138, 144: mauritius images/Bilwissedition Ltd. & Co. KG/Alamy; Seite 21: © StockFood/Urban, Martina; Seite 24, 96, 120: mauritius images/Beryl Peters Collection/Alamy; Seite 27: © StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/Schardt, Wolfgang; Seite 28: © StockFood/Emmert, Ulrike; Seite 31, 72, 102, 126: mauritius images/Memento; Seite 32: © StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/Schütz, Anke; Seite 34, 52, 64, 75: © StockFood/Wischnewski, Jan; Seite 36: akg-images/INTERFOTO/TV-Yesterday; Seite 39: © StockFood/Beck, Lucie; Seite 40, 81: © StockFood/Wallace, Ian; Seite 45, 136, 146: © StockFood/News Life Media; Seite 46, 76, 82, 88, 94, 106, 117, 118, 124, 135, 148: © StockFood/Profimedia; Seite 48, 60: mauritius images/ZUMA Press, Inc./Alamy; Seite 51, 105: StockFood/Mondadori Media S.p.A.; Seite 54: mauritius images/IllustratedHistory/Alamy; Seite 57: © StockFood/Short, Jonathan; Seite 58, 111, 123: © StockFood/The Picture Pantry; Seite 63: © StockFood/PhotoCuisine/Gousses de vanille; Seite 66: mauritius images/Alamy/The Protected Art Archive; Seite 69: © StockFood/Avalos Flores, Maricruz; Seite 70: © StockFood/Keller & Keller Photography; Seite 78: mauritius images/Balfore Archive Images/Alamy; Seite 87: © StockFood/Bauer Syndication; Seite 90: mauritius images/Gado Images/Alamy; Seite 93: © StockFood/wawrzyniak.asia; Seite 99: © StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/Neubauer, Mathias; Seite 100: © StockFood/PhotoCuisine/Dziegielewska; Seite 108: mauritius images/Pete Klinger/Alamy; Seite 129: © StockFood/Tre Torri; Seite 130: © StockFood/Friedrichs, Emma; Seite 141, 142: © StockFood/Castilho, Rua; alle übrigen Illustrationen: Shutterstock.

Rezepte: Stockfood-Rezepte-Service

Übrige Texte: © Jan Thorbecke Verlag

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Druck: Firmengruppe APPL, aprinta druck, Wemding

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-1561-0



INHALT

- 1 ☞ Jeden Tag ein Türchen – der Adventskalender — 7
- 2 ☞ Jede Woche eine Kerze anzünden – der Adventskranz — 13
- 3 ☞ Geschenke für die Liebsten — 19
- 4 ☞ Blühende Barbarazweige — 25
- 5 ☞ Stiefel und Socken für den Nikolaustag — 31
- 6 ☞ Besuch vom Nikolaus — 37
- 7 ☞ Weihnachtlich dekorieren — 43
- 8 ☞ Ein Besuch auf dem Weihnachtsmarkt — 49
- 9 ☞ Gemeinsam Plätzchen backen — 55
- 10 ☞ Lieben Besuch bekommen — 61
- 11 ☞ Einen Wunschzettel schreiben — 67
- 12 ☞ Wichtelgeschenke austauschen — 73
- 13 ☞ Ein Fest des Lichts — 79
- 14 ☞ Weihnachtspost versenden — 85
- 15 ☞ Küsse unter dem Mistelzweig — 91
- 16 ☞ Advents- und Weihnachtslieder singen — 97
- 17 ☞ Das Weihnachtsscheit — 103
- 18 ☞ Das Weihnachtssessen — 109
- 19 ☞ Die Krippe aufstellen — 115
- 20 ☞ Den Weihnachtsbaum schmücken — 121
- 21 ☞ Die Tage werden wieder heller — 127
- 22 ☞ Der Weihnachtsmann — 133
- 23 ☞ Das Christkind — 139
- 24 ☞ Weihnachten feiern — 145

REZEPTREGISTER — 152



PFEFFERNÜSSE



ZUBEREITUNGSZEIT: 50 Minuten

KÜHLZEIT: 12 Stunden

BACKZEIT: 15 Minuten

Zutaten
für 35 Stück



Teig

75 g Butter

125 g Zuckerrübensirup

75 g brauner Zucker

½ TL Ingwerpulver

½ TL Anispulver

1 Msp. frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

250 g Mehl

1 Msp. Natron

Zum Verzieren

30 g Haselnussblättchen

100 g Puderzucker

1–2 EL Zitronensaft

30 g Pinienkerne

50 g geschälte Mandelkerne

1. Die Butter mit dem Sirup, dem braunen Zucker sowie dem Ingwer, Anis und Pfeffer in einen Topf geben und aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen, das Mehl mit dem Natron daraufgeben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Abkühlen lassen und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Den Teig nochmals kurz durchkneten und zu kleinen Kugeln (Durchmesser ca. 2 cm) formen. Leicht flach drücken und auf das Blech legen. Einzelne Pfeffernüsse nach Belieben mit den Haselnüssen belegen und diese leicht andrücken. Alle Pfeffernüsse 10–15 Minuten goldbraun backen. Vom Blech nehmen und auskühlen lassen.
4. Zum Verzieren 75 g Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss anrühren und einige der Nüsse noch warm damit bestreichen. Mit den Pinienkernen, Mandeln und Nüssen verzieren. Weitere Plätzchen, ebenfalls noch leicht warm, in den restlichen Puderzucker tauchen und mit in Zuckerguss gedippten Nüssen verzieren.





Lieben

BESUCH BEKOMMEN

Wenn die Tage kälter und kürzer werden und sich das Leben von draußen nach drinnen verlagert, ist die perfekte Zeit, um Gäste einzuladen oder jemanden zu besuchen. Was gibt es Gemütlicheres als einen heißen Tee oder Punsch zu trinken und dabei Plätzchen zu naschen und zu erzählen?

Kerzenlicht und der Duft weihnachtlicher Gewürze erzeugen dabei ein Gefühl der Gemütlichkeit, das wir um nichts auf der Welt missen möchten. Kein Wunder also, dass Besuche in der Advents- und Weihnachtszeit zu einer schönen Tradition geworden sind. Die Weihnachtszeit ist überhaupt eine Zeit der Geselligkeit. Niemand soll hier alleine bleiben müssen, und so ist es üblich, zu Weihnachten auch Familienmitglieder einzuladen, die man selten sieht, oder in der Adventszeit Freunde zu treffen, für die manchmal in der Hektik des Alltags leider nicht genug Zeit bleibt. In manchen Gegenden und Haushalten lädt man Obdachlose oder einsame Menschen zu sich ein, damit diese nicht allein und ohne Unter-

kunft sein müssen wie es Maria und Josef waren. In Polen wird beispielsweise immer ein Gedeck mehr aufgelegt als Personen zum Fest anwesend sind, damit immer Platz für einen unerwarteten Gast ist. Früher war der Weihnachtsbesuch übrigens vor allem der Oberschicht vorbehalten. Man lud Gäste zu Hausgesellschaften und Bällen ein und vertrieb sich die Winterzeit, in der Reisen oft unmöglich waren, mit allerlei Spielen und Festessen. Für weniger Wohlhabende war es oft nicht möglich, Besuch zu bekommen, da Reisen teuer waren und sie es sich nicht leisten konnten, zusätzliche Personen zu versorgen. Wie schön also, dass sich das geändert hat und es heute eine lieb gewonnene Tradition ist, in der Advents- und Weihnachtszeit Besuche zu machen und Besuch zu bekommen.



to: from:

JOHANNISBEER- TERRASSEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 Stunde

KÜHLZEIT: 1 Stunde

BACKZEIT: 8–10 Minuten

Zutaten
für ca. 15 Stück



Teig

300 g Mehl + etwas zum Arbeiten

1 Prise Salz

120 g Zucker

200 g kalte Butter

1 Ei

150 g rotes Johannisbeergelee

Außerdem

Terrassen-Ausstecher

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufeln, mit Salz und Zucker mischen und in die Mitte des Mehls eine Mulde drücken. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden, um die Mulde herum verteilen, das Ei in die Mitte geben und sämtliche Zutaten mit dem Messer oder einer Teigkarte gut durchhacken, sodass kleine Teigkrümel entstehen. Mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kühlstellen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Den Teig halbieren, ein Stück auf einer bemehlten Arbeitsfläche flach drücken und ca. 4 mm dünn ausrollen. Den übrigen Teig in den Kühlschrank legen, damit er nicht zu weich wird. Mit gewellten Plätzchenausstechern in unterschiedlicher Größe jeweils die gleiche Anzahl Plätzchen aus dem Teig ausstechen.
4. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Ofen 8–10 Minuten hellgelb backen. Auf diese Weise den ganzen Teig zu Plätzchen verarbeiten. Die fertigen Plätzchen 2–3 Minuten abkühlen lassen.
5. Die Marmelade erwärmen und die noch heißen Plätzchen großer und mittlerer Größe mit etwas Marmelade bestreichen, aufeinandersetzen und je ein kleines Plätzchen obenauf setzen. Einen Tupfen Marmelade darauftropfen und die Plätzchen erkalten lassen.

REZEPTREGISTER

- Amaretti morbidi (Mandelmakronen) – 68
- Bûche de Noël – 104
- Butterplätzchen mit Zuckerglasur – 29
- Cantuccini mit Früchten – 71
- Espresso-Lebkuchenplätzchen – 41
- Florentiner – 107
- Früchtekuchen mit Nüssen – 143
- Haselnuss-Busserl mit Erdbeermarmelade, schnelle – 26
- Honigkuchen mit Johannisbeermarmelade, Zuckerguss und Mandeln – 140
- Ingwerkipferl – 128
- Ingwer-Plätzchen – 53
- Johannisbeer-Terrassen – 113
- Klassische Spitzbuben – 32
- Kokosmakronen – 17
- Lebkuchen-Eggnog-Cups – 137
- Lebkuchenhaus – 56
- Lebkuchenherzen – 92
- Lebkuchenkranz – 44
- Lebkuchen-Macarons – 35
- Lebkuchenplätzchen als Baumschmuck – 122
- Linzer Plätzchen mit Zitronencreme – 59
- Makronen mit Schokoladen-Nuss-Creme – 119
- Mandelmakronen (Amaretti morbidi) – 68
- Mandelplätzchen – 77
- Mandelspekulativus – 62
- Marzipanstollen – 101
- Mille Feuille mit Schokocreme – 131
- Mini-Panettone – 74
- Mohn-Vanillekipferl – 23
- Mürbteig-Spitzen – 8
- Nikolausplätzchen mit Zuckerglasur – 38
- Nougat mit Cranberrys, Pistazien und Mandeln – 86
- Pfeffernüsse – 14
- Printen mit hellen und dunklen Mandeln – 11
- Quarkstollen-Konfekt mit Cranberrys – 98
- Roggenplätzchen, schwedische – 80
- Schnelle Haselnuss-Busserl mit Erdbeermarmelade – 26
- Schokoladen-Engelsküsse – 95
- Schokoladen-Karamell-Lebkuchentorte – 146
- Schwarzweißgebäck – 20
- Schwedische Roggenplätzchen – 80
- Schweinsöhrchen – 110
- Spekulativus-Macarons – 65
- Spitzbuben, klassische – 32
- Sternförmiger Weihnachtskuchen – 134
- Walnuss-Zimtsterne – 50
- Weihnachtskuchen, sternförmiger – 134
- Weihnachtsplätzchen in Walnussform mit Schokoladenfüllung – 47
- Weihnachtsplätzchen mit Baiser – 83
- Weihnachtsplätzchen mit Mandelcreme – 89
- Weihnachtsplätzchen mit Salz-Karamellcreme – 116
- Weihnachtssüßigkeiten mit Nussfüllung – 125
- Weihnachtstorte mit Mini-Lebkuchenhaus – 149

