



DANIELA WINTER

Adventszauber *und* Lichterglanz

24

himmlische Rezepte
und Lesemomente
bis Weihnachten

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
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
Übereinstimmend mit der EU-Verordnung zur allgemeinen Produktsicherheit (GPSR) stellen wir sicher, dass unsere Produkte die Sicherheitsstandards erfüllen. Näheres dazu auf unserer Website www.verlagsgruppe-patmos.de/produktsicherheit. Bei Fragen zur Produktsicherheit wenden Sie sich bitte an produktsicherheit@verlagsgruppepatmos.de

Alle Rechte vorbehalten

© 2025 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG,

Senefelderstr. 12, 73760 Ostfildern

www.thorbecke.de



Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Abbildungen: © StockFood/Profimedia: Seite 10, 14, 18, 26, 38, 50, 62, 66, 74; © StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/Eising Studio: Seite 22; © StockFood/Ekblom, Ulrika: Seite 30; © StockFood/Immediate Media/Good Food: Seite 34; © StockFood/Are Media/Are Media: Seite 42, 94; © StockFood/News Life Media: Seite 46; © StockFood/Nölke, M.: Seite 54; © StockFood/Eising Studio: Seite 58; © StockFood/Parissi, Lucy: Seite 70; © StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/Neubauer, Mathias: Seite 78; © StockFood/für ZS Verlag/Brachat, Oliver: Seite 82; © StockFood/Baranouskaya, Hanna: Seite 86, 90; © StockFood/Schall, Ewgenija: Seite 98; © StockFood/Wala, Kasia: Seite 102; Illustrationen: Shutterstock.

Weihnachtsgeschichte: © Jan Thorbecke Verlag

Rezepte: Stockfood Rezepte Service

Druck: Print Best OÜ, Viljandi

Hergestellt in Estland

ISBN 978-3-7995-2116-1



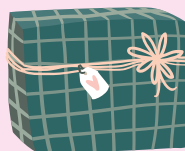
INHALT

Vom Zauber der Adventszeit 7

1. Dezember	9
2. Dezember	13
3. Dezember	17
4. Dezember	21
5. Dezember	25
6. Dezember	29
7. Dezember	33
8. Dezember	37
9. Dezember	41
10. Dezember	45
11. Dezember	49
12. Dezember	53

13. Dezember	57
14. Dezember	61
15. Dezember	65
16. Dezember	69
17. Dezember	73
18. Dezember	77
19. Dezember	81
20. Dezember	85
21. Dezember	89
22. Dezember	93
23. Dezember	97
24. Dezember	101

Rezeptregister 104





*Ich bin leicht wie eine Feder,
glücklich wie ein Engel,
fröhlich wie ein Schuljunge
und übermütig wie ein Betrunkener!
Fröhliche Weihnachten allen Menschen!
Der ganzen Welt ein glückliches neues
Jahr! Hurra! Juhuu! Hurra!*

Charles Dickens, Eine Weihnachtsgeschichte





Vom Zauber der **ADVENTSZEIT**

In der Adventszeit ticken die Uhren anders als im Rest des Jahres: Manchmal scheint die Zeit viel schneller zu vergehen, wenn ich zum Beispiel noch viel für Weihnachten vorbereiten muss, während sie in anderen Momenten fast schon innezuhalten scheint. Es sind gerade die leisen Momente, die den Zauber dieser besonderen Wochen ausmachen: Der Duft von frisch gebackenen Plätzchen und das Licht der Kerzen am Adventskranz. Der Klang vertrauter Weihnachtslieder, die uns an früher erinnern, und die Wärme in unseren Händen, wenn wir eine Tasse Weihnachtspunsch halten.

Die Adventszeit lädt uns ein, den Moment zu genießen. Sie ist eine Zeit der Vorfreude und der Dankbarkeit – und manchmal, inmitten des Trubels, auch eine Zeit, um still zu werden und das Herz für die wahre Bedeutung von Weihnachten zu öffnen: Denn nicht die Menge der Geschenke, der perfekt geschmückte Weihnachtsbaum oder das aufwändige Festmenü machen Weihnachten aus, sondern das Gefühl der Liebe und unsere Nähe zu anderen. Das erfährt auch Anne in meiner Weihnachtsgeschichte durch drei Begegnungen mit besonderen Menschen, durch die sie ihr Vergnügen am Fest wiederentdeckt.

Für die kulinarische Vorfreude auf das Fest sorgen 24 Rezepte für köstliche Weihnachtsleckereien, die Tag für Tag auf die schönste Zeit des Jahres einstimmen.

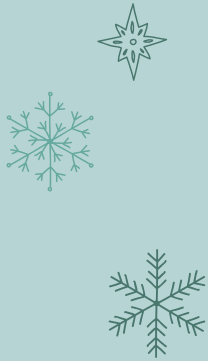
Eine wundervolle Adventszeit und das fröhlichste Weihnachtsfest von allen!

Ihre Daniela Winter



1





Annes WEIHNACHTS- GESCHICHTE

Leise zieht Anne die Haustür von außen hinter sich zu und atmet einmal tief ein. Die kalte Luft füllt ihre Lungen, sorgt aber leider nicht dafür, dass sich ihr gar nicht weihnachtlicher Ärger abkühlt. Sie rechnet damit, dass jeden Moment Stimmengewirr von drinnen zu hören ist, wenn die Familie ihre Abwesenheit bemerkt. Doch alles bleibt still. Eigentlich wollte sie ja nur kurz vor die Tür, um wieder zu Atem zu kommen, doch fast wie von selbst setzen sich ihre Füße in Bewegung. Ihre kleine Tasche mit dem Geldbeutel hängt sie sich über die Schulter und ignoriert dabei bewusst die Frage, warum sie zum Nur-mal-kurz-Luftschnappen überhaupt eine Tasche mitgenommen hat.

Es ist dunkel, es nieselt, und jedes der vorbeifahrenden Autos spritzt einige Tropfen schmutzbraunes, kaltes Wasser an ihre Hosenbeine. Es ist der Abend des 23. Dezembers. So hat Anne sich ihr Weihnachten wirklich nicht vorgestellt! Sie weiß gar nicht, was letzten Endes das Fass zum Überlaufen gebracht hat. Seit Tagen schon hat Anne sich so sehr bemüht, Weihnachten zu einem unvergesslichen Fest für ihre Familie zu machen – so, wie sie es aus ihrer Kindheit in Erinnerung hat: mit Tannengrün und Lichterglanz, köstlichen Leckereien, Liedern und Geschenken.

Sie hat sich bei der Spedition ein paar Tage frei genommen, obwohl im Büro wirklich genug zu tun wäre. Sie hat geputzt, ganze Wagenladungen an Einkäufen nach Hause gekarrt, Geschenke eingepackt, Weihnachtskarten verschickt, gebacken und alle Dosen noch einmal mit frischen Weihnachtsplätzchen aufgefüllt. Doch irgendwie wollte die Weihnachtsstimmung bisher nicht so richtig aufkommen – weder bei ihr noch bei ihrer Familie.



SCHOKOLADEN- APRIKOSEN-PLÄTZCHEN

nach Sacher Art

Zutaten für
30–35 Plätzchen

Teig

200 g Mehl + etwas
zum Arbeiten
1–2 EL Kakaopulver
80 g Puderzucker
150 g Butter
1 Eigelb
1 TL Vanilleextrakt

Außerdem

100 g dunkle Kuvertüre
Schokoladenflocken
oder Schokoraspel zum
Bestreuen
200 g Aprikosenkonfitüre
runder Ausstecher
(1,5–2 cm Ø)

- 1 Für den Teig das Mehl mit dem Kakaopulver und dem Puderzucker in eine Rührschüssel sieben. Die Butter in Stücken, das Eigelb und den Vanilleextrakt zugeben. Alles krümelig zerkleinern, dann rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.
- 2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
- 3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3–4 mm dick ausrollen. Daraus 60–70 Quadrate (3–4 cm Kantenlänge) ausschneiden oder ausstechen. Aus der Hälfte der Plätzchen mittig noch ein Loch (1,5–2 cm Ø) ausstechen.
- 4 Die Plätzchen auf die vorbereiteten Bleche legen und nacheinander im Ofen nach Sicht jeweils 8–10 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, die Plätzchen mit dem Papier vom Blech ziehen und auf Gittern auskühlen lassen.
- 5 Die Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann wieder etwas abkühlen lassen. Die Plätzchen mit Loch zur Hälfte (diagonal) mit Kuvertüre bestreichen und mit Schokoladenflocken bestreuen. Die Aprikosenkonfitüre in einem Topf erwärmen, durch ein feines Sieb streichen und die Plätzchen ohne Loch damit bestreichen. Anschließend die Plätzchen mit Loch als Deckel aufsetzen. Die gefüllten Schoko-Plätzchen trocknen lassen und kühl und trocken aufbewahren.



REZEPTREGISTER

- 99 Blutorangen-Sahnetorte
- 23 Bratapfel-Cupcakes mit Spekulatius
- 71 Brownies in Tannenbaumform, weihnachtliche
- 91 Buttercremetorte mit Lebkuchen, weihnachtliche
- 63 Haferflocken-Törtchen mit Erdnussbutter und Schokolade
- 47 Haselnuss-Frangelico-Makronen
- 87 Hübsch verzierte Lebkuchenplätzchen
- 95 Kranz aus Lebkuchenplätzchen
- 67 Kuchen-Lollies ohne Backen, schnelle
- 55 Lebkuchen mit dunkler Kuvertüre und Zuckerglasur
- 59 Lebkuchen-Cupcakes mit Zimt-Frischkäse-Creme
- 31 Lebkuchen-Kranz mit Preiselbeerglasur
- 87 Lebkuchenplätzchen, hübsch verzierte
- 15 Linzer Himbeer-Plätzchen
- 39 Madeleines, verschieden verzierte
- 19 Meringue-Kekse mit Lemon-Curd-Füllung
- 75 Milchreis mit karamellisierten Birnen, weihnachtlicher
- 27 Orangen-Crinkle-Cookies mit Mandeln
- 51 Plätzchen mit Marmeladenfüllung und Joghurtglasur
- 79 Quarkstollen-Konfekt mit Cranberrys
- 35 Rum-Ingwer-Punsch
- 67 Schnelle Kuchen-Lollies ohne Backen
- 11 Schokoladen-Aprikosen-Plätzchen nach Sacher Art
- 83 Schoko-Zitronenstäbchen
- 39 Verschieden verzierte Madeleines
- 71 Weihnachtliche Brownies in Tannenbaumform
- 91 Weihnachtliche Buttercremetorte mit Lebkuchen
- 75 Weihnachtlicher Milchreis mit karamellisierten Birnen
- 103 Weihnachtspunsch mit Birne und Zimt, weißer
- 103 Weißer Weihnachtspunsch mit Birne und Zimt
- 43 Zuckerstangen-Pinwheel-Cookies

