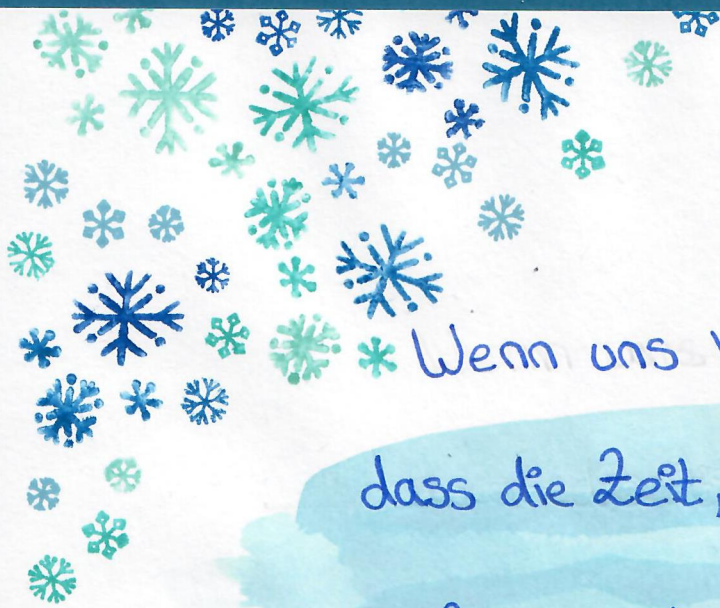


# 1. ADVENT



Wenn uns bewusst wird,  
dass die Zeit, die wir uns für  
einen anderen Menschen  
nehmen das Kostbarste ist,  
was wir schenken können,  
haben wir den Sinn der Weihnacht verstanden

Roswitha Bloch

# Weihnachts-Spitzbuben

## Zutaten:

250g Mehl; 125g Butter oder Margarine; 125 g Zucker; vier Eigelb; abgeriebene Schale 1/2 Zitrone; 150g Marmelade; Puderzucker zum drüberstreuen; Ausstechformen, kleine und große; zwei Backbleche; Backpapier

## Zubereitung:

Zuerst die Zutaten auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Teig verkneten, wobei Butter und Eier für den Mürbteig aus dem Kühlschrank kommen sollten, damit sich dieser gut verarbeiten lässt.

Anschließend in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig 0,5 cm dünn ausrollen und kreisrunde Plätzchen ausstechen. Die Hälfte davon, wird mit einem kleinen Ausstecher zu Ringen ausgestochen.

Die Produkte auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und dann in den mit 180 Grad vorgeheizten Ofen legen. Idealerweise sollten die Ringe auf einem eigenen backblech platziert werden, da sie eine etwas geringere Backzeit benötigen.

Backzeit für die Böden ca. 8-10 Minuten.

Während die Plätzchen gut auskühlen, wird die Marmelade für die Füllung in einem Topf erwärmt und mit einem Schneebesen glatt gerührt. Nun die Marmelade mit Hilfe eines Backpinsels auf den Plätzchen verstreichen und daraufhin die Ringe aufsetzen. Jetzt nur noch die Spitzbuben mit reichlich Puderzucker bestreuen. Die Marmelade saugt den Puderzucker auf und kommt nach einiger Zeit wieder farbig durch

*Gutes Gelingen und eine frohe Adventszeit*

(Reise-Zikaden.de)



*You got  
This*



*1. 12.20*



IM ADVENT,  
DER ZEIT DER VIELEN LICHTER,  
WIRD JEDER SCHNELL ZUM  
DICHTER.

DENN IN DIESER STILLEN ZEIT,  
REICHT SELBST DAS KLEINSTE  
WORT SEHR  
WEIT.

2.12.2020

# **BERÜHMTE WEIHNACHTSFILME**

**LAST CHRISTMAS**

**TATSÄCHLICH...LIEBE**

**DREI HASELNÜSSE FÜR ASCHENBRÖDEL**

**NUSSKNACKER UND DIE VIER REICHE**

**KEVIN-ALLEIN ZU HAUS**

**THE CHRISTMAS CHRONICLES**

**DER GRINCH**

**DIE EISKÖNIGIN**

**NIGHTMARE BEFORE CHRISTMAS**

**WIR SIND KEINE ENGEL**

**03.12.2020**





**4 Dezember**

Weihnachten  
ist keine Jahreszeit.  
Es ist ein Gefühl!

~ Edna Ferber, ~  
Schriftstellerin

# Apfelpunsch alkoholfrei

\* 5.12.\*

## Zutaten:

- 1l Apfelsaft
- 1/4l Orangensaft
- 150g Rohrzucker
- 3stk Teebeuteln Früchtetee
- 1l Wasser
- 4stk Zimtstangen
- 2 stk Zitronen (Saft)

**8 Portionen**

## Zubereitung:

1. Für diesen alkoholfreien Apfelpunsch wird zuerst aus 2-3 Beuteln Früchtetee und 3/4 Liter Wasser ein starker Tee zubereitet.
2. Danach in einem Topf ein 1/4 Liter Wasser und den Rohrzucker zum Kochen bringen, die Zimtstangen zufügen und weitere 2 min leicht köcheln lassen.
3. Anschließend den Apfelsaft, den Orangensaft, den Zitronensaft und den zuvor gemachten Früchtetee hinzugiessen und warm halten (nicht mehr kochen!)
4. Beim Servieren die Zimtstangen entfernen und mit den Zitronen- oder Orangenscheiben garnieren

- Pinterest -



06.12.





CHRISTMAS

# Geschenk - Ideen für die Eltern

## MAMA

- Gesichtscreme
- Kette
- Buch
- Duftkerze
- Fotobuch
- Gutschein - Buch

## PAPA

- Schlüsselanhänger
- Motorrad putzen
- Tasse
- Hausschuhe
- Buch

7.12.

8.  
12.

## Omas Vanillekipferl

Zutaten:

200g Butter

50g Zucker

300g Mehl

100g geriebene  
Mandeln

1 Ei

100g Puderzucker

1 Päck. Vanillezucker



- aus Butter, Zucker, Mehl, den geriebenen Mandeln und dem Ei einen Teig kneten
- kleine Kipferl formen
- auf ein Blech legen und bei 180° ☑ goldgelb backen
- Puderzucker und Vanillezucker mischen und die noch warmen Vanillekipferl darin wälzen (so bleibt der Zucker haften)



# Christbaumkugel aus Pappmache

## Material:

-1 kleiner Luftballon,-Kleister,-Zeitungsschnipsel,-Schnur,-schönes Papier für die Aufhängung,-Draht,-Streichhölzer,-starker Kleber,-Materialien zum Verzieren

Zuerst die Arbeitsfläche großzügig abdecken und den Kleister nach Packungsanleitung anrühren.

Dann den Luftballon auf die gewünschte Größe aufblasen und verknoten.

Diesen jetzt mit Kleister bestreichen und Zeitungsschnipsel draufkleben. Der Bereich um den Knoten muss sehr stabil sein d.h. an dieser Stelle müssen mehrere Lagen Papier angebracht werden.

Nach drei oder Schichten sollte der Luftballon nicht mehr durchscheinen.

Anschließend wird ein Faden an dem Knoten des Luftballons geknotet, sodass man ihn zum Trocknen aufhängen kann.

Nach dem Trocknen den Ballon mit einer Nadel zerstechen und am Knoten herausziehen.

Aus dem Papier für die Aufhängung einen kleinen Kreis mit Radius 1 cm ausschneiden und mit Hilfe einer Nadel zwei kleine Löcher in die Mitte stechen.

Daraufhin einen Draht (10 cm) durch beide Löcher fädeln und gut verwirbeln.

Das Streichholz nun auf 2 cm kürzen und den gezwirbelten Draht mittig um das Streichholz wickeln.

Zum Schluss das Streichholz durch das Loch der Kugel führen und quer stellen, sodass eine Aufhängung entsteht. Den Papierkreis kann man jetzt noch mit dem Kleber an den Rand kleben.

Zutaten für  
60 Barentatzen

# Barentatzen

Kühlzeit: 30 min  
Backzeit: 12 min  
Herdeinstellung:  
E-Herd 200°C  
Umluft- 180°C  
herd

## Zutaten:

- 400 g Rosenmehl
- 280 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 70 g gemahlene Mandeln
- 100 g geriebene Zartbitter-Schokolade
- 1 Eigelb
- 1 Messerspitze Zimt
- Saft und Schale einer  $\frac{1}{2}$  unbehandelten Zitrone

## Außerdem:

- Mehl für die Arbeitsfläche
- Fett für die Formen
- Backpapier
- Puderzucker

## Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu ca. 30 cm langen Rollen formen. Diese in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, zu Kugeln formen und in die gefetteten Barentatenformen drücken. Falls keine Formen besitzt werden, können die typischen Konturen auch mit einer Gabel in die Kugeln eingedrückt werden.

Auf mit Backpapier belegte Bleche legen und im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten auf der mittleren Schiene nicht zu dunkel backen. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Nach dem Rezept  
von Marta K. aus  
Wartenberg (+2006)

## Zimtschnecken – Plätzchen

60g	Butter
50g	Frischkäse
140g	Zucker
1 pck	Vanillezucker
1	Eigelb
180g	Mehl
1 Messerspitze	Backpulver
2 EL	Butter
2 TL	Zimtpulver

Für den Teig die Butter mit dem Frischkäse in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgerätes verrühren. 80 g Zucker, den Vanillezucker und das Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, über die Masse sieben und unterrühren.

Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie zum Rechteck (ca. 20 x 30 cm) ausrollen. Die obere Frischhaltefolie abziehen. Den Teig mit zerlassener Butter einstreichen, den restlichen Zucker mit dem Zimt in einer kleinen Schüssel vermischen und den Teig großzügig damit bestreuen. Etwa 1 EL Zimtzucker auf einem großen Teller beiseite stellen.

Das Teigrechteck mit Hilfe der Folie von der schmalen Seite her aufrollen, die Teigrolle rundherum im restlichen Zimtzucker wälzen, fest in die Folie wickeln und 3 Stunden kühl stellen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen, ein Backblech mit Papier auslegen. Die Teigrolle auswickeln, in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf das Blech legen. Die Plätzchen auf der mittleren Schiene in 12 Minuten hell backen.

Die Zimtschnecken heraus nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Bastelvorschlag



12.12.

FROHE

WEIHNACHTEN

# Weihnachtsstern

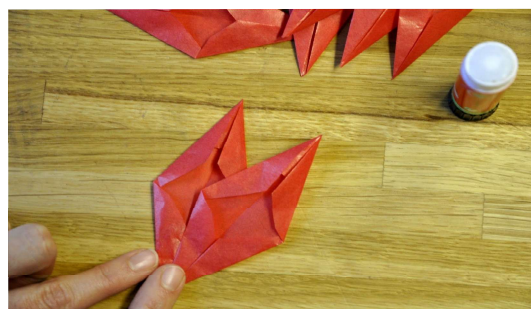
## Material:

-16 gleichgroße Rechtecke aus transparentem Papier. Jedes Rechteck sollte etwa 10 mal 15 cm groß sein.

-Schere

-Kleber

1. *Schritt:* Das erste Rechteck wird vor einen gelegt.
2. *Schritt:* Das Papier einmal der Länge nach falten und anschließend wieder öffnen.
3. *Schritt:* Alle vier Ecken nun in die Mitte zur Faltnie knicken und die Ränder glatt streichen.
4. *Schritt:* Die oberen und unteren Ränder anschließend auch zur Mitte hin falten. Fertig ist die erste Sternspitze! Diesen Vorgang jetzt mit allen anderen Rechtecken wiederholen.
5. *Schritt:* Nun nimmt man sich zwei Rauten und legt die linke untere Seite einer Raute auf die Mittellinie der zweiten Raute und schiebt die zweite Raute an der Mittellinie entlang, bis die untere Ecke auf der Ecke der ersten Raute liegt. Das macht man jetzt weiter, bis der Stern fertig ist.



ICH WÜNSCH EUCH IN DEN  
WEIHNACHTSTAGEN,  
ZUFRIEDENHEIT UND  
WOHLBEHAGEN.

UND MÖGE DOCH DAS NÄCHSTE  
JAHR,  
NETT UND LUSTIG SEIN.

GANZ ANDERS WIE DAS ALTE WAR.

14.12.2020







16.  
Dezember



★ ★  
Advent, Advent,  
ein Lichtlein brennt.  
Erst eins, dann zwei,  
dann drei, dann vier,  
dann steht das  
Christkind vorder Tür. ★ ★  
★ ★

## 17.Dezember

### Eine dänische Weihnachtstradition:

Am 24. Dezember wird in Dänemark zum Nachttisch des Weihnachtsessens eine große Schüssel kalter Mandelmilchreis, der sogenannte Ris à l'amande, serviert. Dazu werden oft heiße Kirschen gereicht. Das Besondere an dieser Tradition ist, dass in der Schüssel eine ganze Mandel versteckt wurde. Früher erhielt derjenige, der in seiner Portion die Mandel gefunden hatte, als Mandelgave (ein kleines Geschenk) ein Marzipanschwein. Falls die Mandel nicht gefunden oder unbemerkt verspeist worden ist, teilte man das Marzipanschwein unter allen Gästen auf. Heutzutage sorgt man meist dafür, dass die Mandel von einem der Kinder gefunden wird, das dann ein kleines Spielzeug bekommt.

### Im Folgenden ein Rezept für den Mandelmilchreis:

#### **Zutaten für den Mandelmilchreis:**

- 250g Milchreis
- 1 Liter Milchreis
- 120 ml Wasser
- 80g Mandeln (gehackte, abgezogene Mandeln)
- 1 ganze Mandel (abgezogen)
- 1 Vanilleschote (alternativ ein Päckchen Vanillezucker)
- 5 Esslöffel Zucker
- 250 ml Sahne (oder Rama Cremfine zum Schlagen)



Als Erstes bereitet man den Milchreis vor. Zuerst das Wasser in einem großen Topf aufkochen lassen. Dann den Milchreis hinzufügen und für ca. 4 min kochen lassen. Jetzt die Milch, das Mark der Vanilleschote, die Vanilleschote und den Zucker hinzufügen. Alles erneut aufkochen lassen und dann den Milchreis auf niedriger Stufe weitere 30 Minuten quellen lassen. Wichtig: Regelmäßig umrühren, damit nichts anbrennt. Nach dem Kochen die Vanilleschote entfernen, den Milchreis in eine große Schüssel füllen und abkühlen lassen. Dann die gehackten Mandeln in den Reis geben und unterrühren.

Anschließend die Sahne steif schlagen und langsam unterheben.

**Nicht vergessen:** Die einzelne Mandel darin verstecken.

Nach Möglichkeit zum kalten Milchreis etwas warme Kirschsauce servieren

## Das Weihnachtsgeschenk

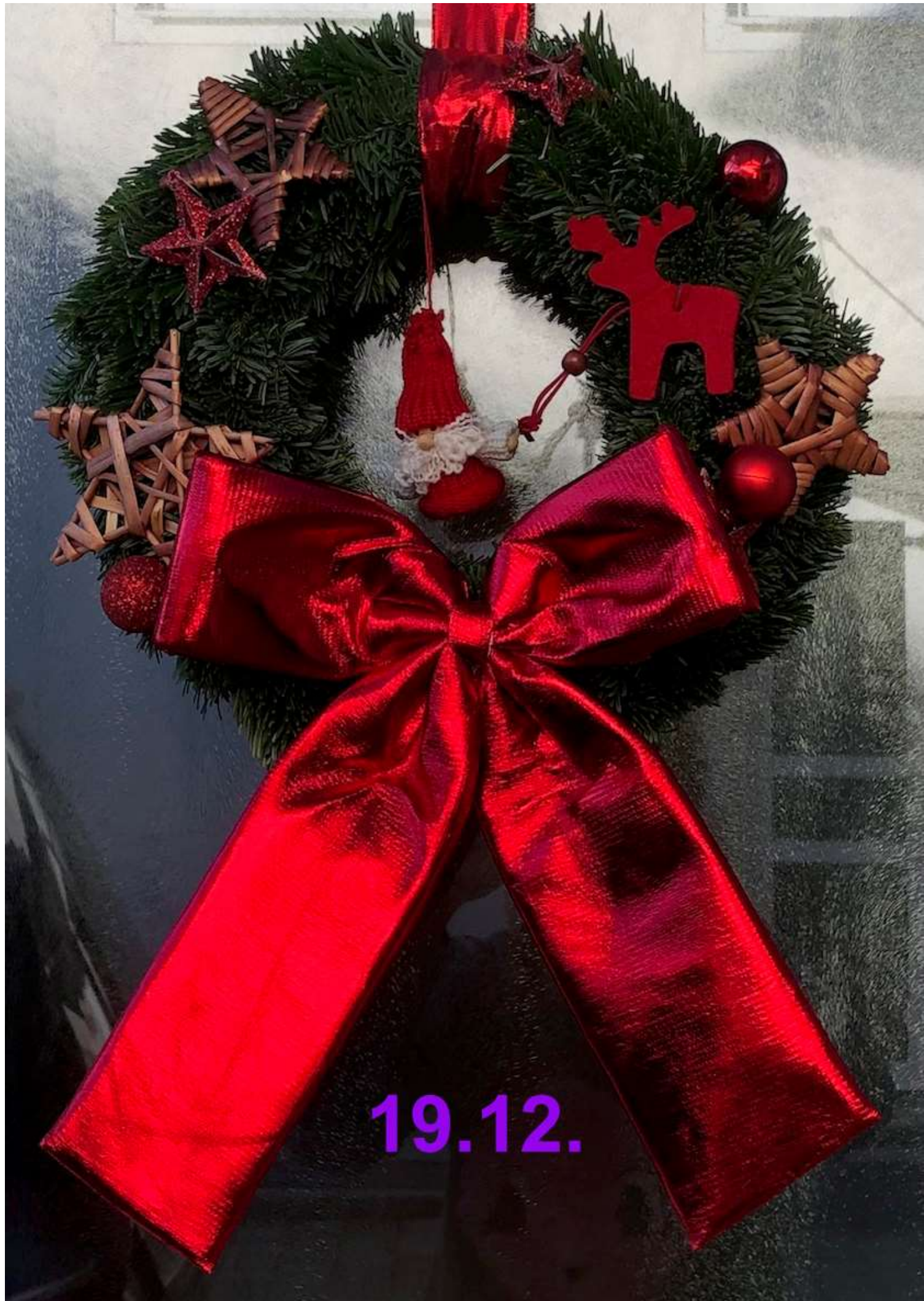
18.12.

Wär ' ich das Christkind, würd ich dir schenken,  
ein blondes Löckchen von meinem Haar,  
trägst du es bei dir, müsstest du an mich denken,  
an jedem Tag im ganzen Jahr !

Wär ' ich der Weihnachtsmann, griff ' ich zur List,  
ein Rentier mit Schlitten du von mir kriegst,  
damit du mich auch niemals vergisst,  
egal, wohin du auch immer fliegst!

Doch ein himmlisches Wesen bin ich kaum,  
bin ja nur ein kleiner Menschenwicht -  
darum leg' ich mein Herz dir unter den-  
Weihnachtsbaum und bitte dich :  
Vergiss es nicht!





19.12.



**21. Dezember**

**Jetzt ist die Zeit der  
tausend Lichter, sie  
erstrahlen wunderschön,  
sie zaubern ein Lächeln auf  
Gesichtern, von Menschen,  
die vorübergehen.**

~Ilma Porsche~

# Bekannte Weihnachtslieder

Feliz Navidad (José Feliciano)

Santa Baby (Eartha Kitt)

Santa is coming Home to Town  
(Frank Sinatra)

My only wish (Britney Spears)

Happy Xmas (John Lennon)

All I want for Christmas is  
you (Mariah Carey)

Last Christmas (Wham!)

Wonderful Christmas (Paul  
McCartney)

Driving Home for Christmas  
(Chris Rea)

Holidays are coming (Melanie  
Thornton)







Siehe, dein König kommt zu dir, ein Gerechter und ein Helfer.

Sacharja 9,10

23. Dezember

