

Tchibo





Meine Schneekugel

Wie jedes Jahr steht sie dort,
bringt mich an diesen einen Ort.
Der so viele schöne Erinnerungen birgt,
aber unendlich weit weg wirkt.

Eine Hütte eingebettet im Schnee,
die Familie vor dem Kamin mit Tee.
Alles still in leisem Glanz,
vor dem Fenster der Flockentanz.

Die Erinnerung langsam erwacht,
an eine zauberhafte Weihnachtsnacht.
Glänzende Augen bei Groß und Klein,
ein geschmückter Baum im Lichterschein.

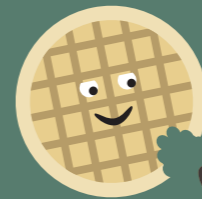
Die Freude ist bei allen groß,
bald geht die Bescherung los.
Doch nicht nur die Geschenke sind fein,
am schönsten ist das Beisammensein.

Zusammen essen, lachen und Lieder singen,
wir können gemeinsam Zeit verbringen.
Die Stimmung ist magisch in dieser Nacht,
Weihnachten hat uns nähergebracht.

All die Momente sind festgehalten,
um zurückzublicken in späteren Zeiten.
Eine Hütte im Schnee auf einem Hügel,
hinter dem Glas meiner Schneekugel.

Leider ist Weihnachten noch etwas hin,
und obwohl ich dieses Jahr zu Hause bin,
träume ich mich mit meiner Schneekugel fort,
denn sie steht jedes Jahr am gleichen Ort.

Lisa, TchiboCard Community Team



*Wir wünschen Ihnen eine
zauberhafte Vorweihnachtszeit, voll mit
freudigen, gemeinsamen Momenten
und ein schönes neues Jahr.*

Ihr TchiboCard Community Team

* Die geheimnisvolle Schneekugel *

Eine wunderschöne, bunte Schneekugel hat Anna geschenkt bekommen. Ein lachender Schneemann steht darin unter drei Tannen. Er trägt einen Besen unter dem Arm und auf dem Kopf eine bunte Pudelmütze. Wieder und wieder schüttelt Anna die Schneekugel. Sofort fängt es darin an zu schneien. Dichte Schneeflocken fallen auf die Tannen und den dicken Schneemann. Schön sieht das aus. Es ist fast, als würde der Schneemann Anna aus einem schwarzen Auge zuzwinkern. „Wann schneit es endlich auch bei uns?“ Anna seufzt. „Einen großen Schneemann möchte ich bauen. Draußen im Garten unter den Tannen. Mit dunklen Augen und einer bunten Mütze. Wie der Schneemann in der Schneekugel würde er aussehen.“ Sie streckt den Kopf aus dem Fenster und späht in den dämmerigen Abendhimmel. „Hallo Schnee, wann kommst du?“ „Ba-ha-hald!“, tönt es ganz leise aus den Wolken. So leise, dass es keiner hört. Höchstens die Tannen im Garten. In dieser Nacht zupft jemand ganz vorsichtig an Annas Haaren. „Anna, wach auf! Ich möchte dir etwas Schönes zeigen.“

Erstaunt reißt Anna die Augen auf. Der kleine Schneemann aus der Schneekugel ist's, der auf ihrem Kopfkissen steht und ungeduldig an ihr rüpft und rüpft. „Schau aus dem Fenster!“, ruft er. „Schnell!“ Aufgeregt späht Anna aus dem Fenster.

Es schneit ja! Dicke Flocken tanzen vom Himmel, und die Büsche, die Bäume, der Gartenzaun sehen wie weiß gepudert aus. Die Zweige der großen Tannen am Ende der Wiese sind schon voller Schnee. „Toll! Schnee! Endlich Schnee.“ Anna klatscht vor Freude in die Hände. „Warte ab!“ Der Schneemann hebt seinen Besen und winkt nach draußen. Im gleichen Augenblick stapfen drei Schneemänner durch den Schnee heran. Halt, es sind ein Schneemann, eine Schneefrau und ein Schneekind. Sie verbeugen sich vor Anna. Dann rollen sie den Schnee auf der Wiese zu vielen Kugeln. In Windeseile bauen sie viele kleine Schneemänner, Schneefrauen und Schneekinder, die wiederum auch wieder viele weitere kleine Schneeleute bauen. Putzig sehen die aus.

Bald sieht Anna auf der Wiese unter den Tannen nichts anderes mehr als Schneemänner, Schneefrauen und Schneekinder - und alle tragen sie bunte Mützen. Sie winken Anna zu und fangen an zu singen: „Schneeflöckchen, Weißbröckchen, wann kommst du geschneit ...“ Sie singen und singen, und die Schneeflocken fallen immer heftiger vom Himmel.

„Schööön!“ Anna drückt sich die Nase an der Fensterscheibe platt. Da winkt der Schneekugelschneemann wieder mit dem Besen und auf der Stelle sind alle Schneeleute verschwunden. Nur die Schneeflocken, die fröhlich durch die Luft wirbeln, bleiben. „Du musst jetzt schlafen!“, sagt der Schneemann, und ehe sich Anna versieht, steht dieser wieder in seiner Schneekugel unter den drei Tannen. Glücklicherweise schläft Anna wieder ein. Am nächsten Morgen läuft sie gleich zum Fenster. Eine dicke, gelbgraue Wolke hängt dicht über dem Garten, und zarte Flöckchen wirbeln durch die Luft. „Schneeflöckchen, Weißbröckchen, wir kommen geschneit ...“

Ganz leise glaubt Anna, die Schneeflöckchen singen zu hören. Oder ist auch das nur ein Traum, ebenso wie das nächtliche Abenteuer mit dem Schneekugelschneemann?

© Elke Bräunling, www.elkeskindergeschichten.de
/2019/01/08/schneemannzaubereien/



* * DIY-Schneekugel * *

Zur Weihnachtszeit gehört Basteln einfach dazu. Was passt da besser, als die Stücke mit tollen Erinnerungen zu füllen, um so jedes Jahr wieder auf sie zurückblicken zu können?

Material:

Ein Glas (Gurkenglas oder ähnliches)
Destilliertes Wasser
Wasserfester Kleber
Wasserfeste Figuren oder Elemente
Glitzer und Kunstschnee
Nach Belieben Sprühfarbe für den Deckel
Babyöl

Anleitung:

Das Glas auswaschen und gründlich abtrocknen. Nach Belieben den Deckel mit Sprühfarbe einfärben. Mithilfe des wasserfesten Klebers die Figur im Inneren des Deckels festkleben. Nun das Glas mit dem destillierten Wasser, dem Glitzer und Kunstschnee und einigen Tropfen des Babyöls füllen. Durch das Babyöl bleibt das Wasser klar und der Effekt des Glitzers und Kunstschnees wird schöner. Das Glas mit dem Deckel schließen und fertig!



* * Kaffee trifft Nuss * *

Nüsse sind in der weihnachtlichen Tradition nicht wegzudenken. Das Rezept kann mit jeder beliebigen anderen Nusscreme zubereitet werden. So wird die Weihnachtszeit noch zauberhafter.

Zutaten:

2 Teelöffel Pistaziencreme (je nach Geschmack)
200 ml Milch (oder eine pflanzliche Alternative wie Mandel- oder Hafermilch)
1 Espresso
Gehackte Pistazien zur Dekoration
Lebkuchengewürz

Anleitung:

Pistaziencreme an den Innenwänden eines hohen Glases verteilen, um einen dekorativen Effekt zu erzielen.

Milch oder Alternative mit 1 Msp. Lebkuchengewürz aufschäumen.

Die Milch vorsichtig in das Glas gießen, sodass die Pistaziencreme sich leicht mit der Milch vermischt.

Espresso vorbereiten und langsam in die Mitte des Glases gießen. Der Espresso sollte sich zwischen der Milch und dem Milchschaum absetzen und die charakteristischen Schichten eines Latte Macchiato bilden.

Gehackte Pistazien als Topping setzen und genießen.

Indre, Kaffee-Sommelière

www.tchibo.de/communitycafe



* Schneeflöckchen, Weißbröckchen *

* * * * *

The musical score is written on three staves in treble clef, with a key signature of two sharps (D major) and a 3/4 time signature. The lyrics are written below the notes. Chord symbols (D, A, A7, G, Em, A, A7, D) are placed above the corresponding notes.

Schnee- flöck - chen, Weiß - röck - chen, wann _____

kommst du ge - schneit, du _____ wohnst in den

Wol - ken, dein Weg ist so weit.

1: Schneeflöckchen, Weißbröckchen,
wann kommst du geschneit?
Du wohnst in den Wolken,
dein Weg ist so weit.

2: Komm setz dich ans Fenster,
du lieblicher Stern,
malst Blumen und Blätter,
wir haben dich gern.

3: Schneeflöckchen, du deckst uns
die Blümelein zu,
dann schlafen sie sicher
in himmlischer Ruh'.

4: Schneeflöckchen, Weißbröckchen,
komm zu uns ins Tal.
Dann bau'n wir den Schneemann
und werfen den Ball.

Quelle: www.lieder-archiv.de



Belgische Kaffee-Waffel am Stiel

Zum Advents- oder Weihnachtskaffee sind leckere Waffeln doch ein echter Klassiker. Sie wärmen von innen und lassen sich kreativ kombinieren - von Puderzucker bis hin zu warmen Früchten. Hierzu passt einfach alles. Wie wäre es da mal mit Kaffeewaffeln?

Zutaten:

200 g weiche Butter
80 g Zucker
5 Eier (getrennt)
120 g Sahne
240 g Weizenmehl
2 - 3 Esslöffel
Instant-Kaffeepulver
60 g Zucker
Eis-/Holzstiele



Zubereitung:

Waffeleisen vorheizen.
Die weiche Butter mit dem Eigelb und 80 g Zucker schaumig schlagen.
Das Mehl, die Sahne und nach Belieben das Kaffeepulver unterrühren.
Das Eiweiß mit 60 g Zucker separat steif schlagen und anschließend unterrühren.

Der Teig wird nicht flüssig, sondern bleibt recht fest. Zwei gehäufte Esslöffel in unser Mini-Waffeleisen geben, einen Holzstiel zwischen den Teig legen und die Waffeln ca. 5 Minuten (je nach gewünschter Bräune) ausbacken.

Lisa, TchiboCard Community Team

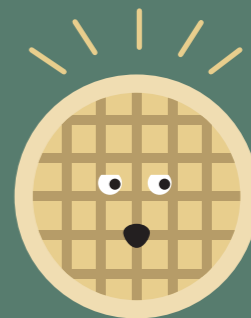


Tipps:

Beim Herausnehmen sind die Waffeln recht weich. Sie härten beim Auskühlen nach und werden außen schön knusprig, bleiben von innen aber fluffig weich.

Achtung: Bei einem beschichteten Waffeleisen ist es nicht nötig, dieses einzufetten. Im Teig selbst ist genug Butter.

Werden die Platten zusätzlich gefettet, wird sich die Konsistenz der Waffeln verändern. Je nach Waffeleisen-Größe variiert die Teigmenge, die benötigt wird. Die Waffeln schmecken auch ohne Kaffeepulver hervorragend. Sind Kinder dabei oder ist kein extra Geschmack gewünscht, kann das Pulver einfach weggelassen werden. Die anderen Mengen müssen nicht angepasst werden.



www.tchibo.de/communitykochbuch

Maronen-Apfel-Suppe

Ob zum Adventsessen oder im Weihnachtsmenü – eine leckere Suppe darf nie fehlen. Unsere Maronen-Apfel-Suppe verbindet die einzigartigen Geschmäcker von Äpfeln und Maronen und zaubert Ihnen ein wohliges Gefühl und die Freude von Weihnachten direkt auf den Tisch.



Zutaten für 4 Personen:

- 3 Äpfel
- 1 Zwiebel
- 1/4 Knollensellerie
- 2 EL Olivenöl
- 400 g Maronen, vorgegart, z.B. vakuumverpackte
- 1 l Gemüsebrühe
- 2 EL Butter
- 50 g Pekannuskerne
- 2 EL Zucker
- 1/2 Bund Majoran
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 250 ml Milch



Zubereitung:

Die Äpfel säubern und 2 von ihnen halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Sellerie schälen und würfeln. Die Maronen hacken.

In einen großen Topf das Öl geben und die Zwiebeln und den Sellerie andünsten. Die gehackten Maronen und die Apfelwürfel dazugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Alles für ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den letzten Apfel schälen, in Viertel schneiden und entkernen. Dann in Scheiben oder kleine Würfel schneiden und diese in der Butter anbraten. Die Nüsse grob hacken und dazugeben. Mit Zucker bestreuen und alles leicht karamellisieren lassen. Zur Seite stellen.



Jetzt den Maronen-Brühe-Ansatz mit dem Stabmixer pürieren. Dann die Milch dazugeben und kurz aufkochen lassen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Den Majoran waschen, trocken schütteln und fein hacken. Dann unter die Nuss-Apfel-Mischung heben. Die Suppe in Teller füllen und als Topping jeweils mit der Nuss-Apfel-Mischung anrichten.

Christian, TchiboCard Community Koch



www.tchibo.de/communitykochbuch

* Ausmalen & gewinnen *

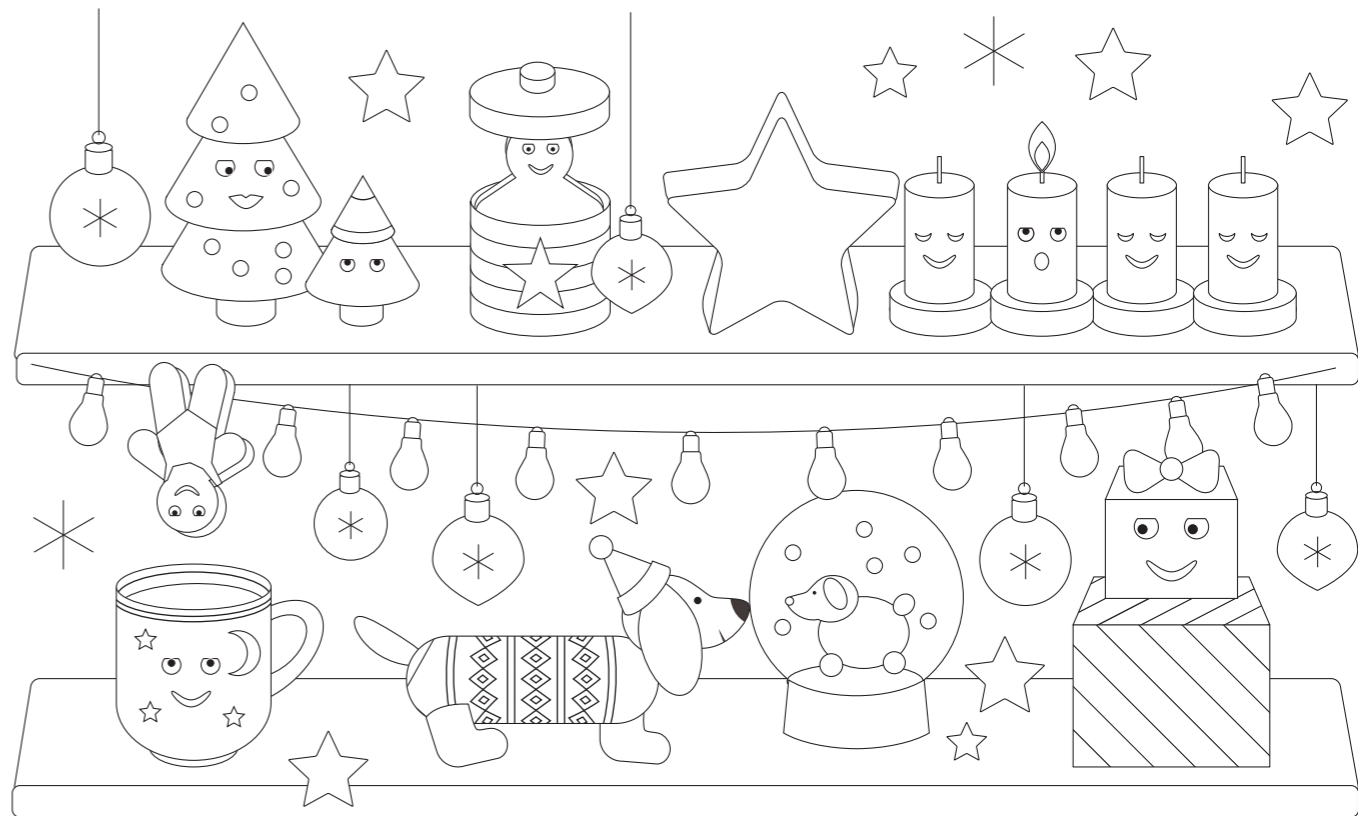
Kreativität gewinnt! Einfach das Bild nach Belieben gestalten, den QR-Code scannen, bis zum 15.12.2024 in der Community hochladen und an unserem großen Gewinnspiel teilnehmen.



tchibo.de/weihnachtsheft24



Noch nicht Teil der TchiboCard Community? Einfach registrieren und teilnehmen!





Weihnachten 2024 · Tchibo GmbH · Überseering 18 · 22297 Hamburg