

Tchibo

*Schöne
Weihnachten!*





Vorfreude

Endlich ist es wieder soweit,
es beginnt die Weihnachtszeit.
Es gibt Kerzenlicht und Tannenduft,
Weihnachten liegt in der Luft.
Frischer Kaffee und leckere Plätzchen,
Freunde einladen zum Schwätzchen.
Erwartungsvoll in den Himmel schauen,
werden wir einen Schneemann bauen?
Genießen wir die Weihnachtszeit,
endlich ist es wieder soweit.

Doris P.



Wir wünschen allen
frohe Weihnachtstage mit
vielen schönen Momenten
sowie ein glückliches neues Jahr!

*Herzliche Grüße
Ihr Tchibo Team*





Magische Weihnachten

Sanft und leise fällt erster Schnee,
bedeckt Wiesen, Wälder und See.

Weiß glitzernd erhellte es die Nacht,
Winterimpressionen sind erwacht.

Aus der Ferne ertönt feines Glockengeläut,
erwärmt unsere Herzen mit Wärme und Freud.

Ich schlendere entspannt den Weg zurück
und bin vom Naturschauspiel entzückt.

Herrliche Düfte erfüllen die Räume,
in schönstem Glanz erstrahlen die Weihnachtsbäume.

Kinder sitzen dort schon gespannt,
was hat Nikolaus ihnen wohl gesandt?

Ach, wie eilig die Zeit verrinnt,
gestern saßen wir dort selbst noch als Kind!

Oh, du schöne, stille Weihnachtszeit,
Fest der Liebe und Barmherzigkeit.

Vielleicht wird einmal das Wunder wahr,
erfüllte Illusion von Frieden und Glück immer da.

Kleine Wunder geschehen täglich vor unserer Tür,
Alltag und Sorgen machen oft blind dafür, uns fehlt das Gespür.

Wenden wir Mut auf und bleiben stark,
forcieren das Gute und zeigen dem Bösen die Rute.

Susanne R.

Material:

Pappe

Bleistift, Schere, Klebe

Wasserfarben

Watte

Für die Tannenbaumspitze:

Leere Toilettenpapierrolle

Für die Anhänger:

Nadel

Bindfaden



Wunderschöne Weihnachtssterne



Anleitung für die Anhänger:

1. Einen Stern in beliebiger Größe auf eine Pappe oder einen Pappkarton zeichnen und ausschneiden.
2. Mit dem Bleistift etwas oberhalb der Mitte einen Kreis zeichnen, der das Gesicht wird.
3. Den Stern mit roter Farbe oder einer anderen beliebigen Farbe anmalen. Den Kreis sowie die unteren beiden Spitzen des Sterns aussparen.
4. Die beiden unteren Spitzen dunkelbraun bemalen.
5. Mit schwarzer Wasserfarbe Augen und Nase aufmalen.
6. An die oberste Spitze mit einer Nadel ein kleines Loch pieksen und ein Band zum Aufhängen durchziehen.
7. Im Anschluss an die Spitze eine kleine Wattekugel ankleben sowie einen schönen Bart aus Watte formen und diesen unter die Nase kleben.

Anleitung für die Tannenbaumspitze:

Mit einer leeren Toilettenpapierrolle wird der Stern zu einer Tannenbaumspitze! Die leere Rolle einfach hochkant in die Mitte der Sternrückseite kleben und auf die Spitze des Baums stecken.

Ein Kaffee-Wintermärchen

Ein leckerer Winterkaffee mit Gewürzen zaubert Tasse für Tasse Vorfreude auf Weihnachten!

Zubereitung:

1. 200 ml Filterkaffee und 200 ml heißen Kakao zubereiten.
2. Den aufgebrühten Filterkaffee mit dem heißen Kakao und dem Lebkuchengewürz verrühren.
3. Die Milch erhitzen und aufschäumen.
4. Nun die Gläser mit dem Kaffee-Kakao-Mix und dem MILchschaum auffüllen.
5. Kleine Lebkuchenstücke über den Kaffee als Deko bröseln und genießen.

Indre

Zutaten für 2 Personen:

- 200 ml Filterkaffee
- 200 ml heißer Kakao
- 1 Messerspitze Lebkuchengewürz
- 100 ml Milch
- 1 Lebkuchen



Liebvolle Deko-Kartoffelstempel

Weihnachtsstimmung im Handumdrehen! Einfach Klappkarten, Tischkarten, Geschenkpapier, die Tischdecke, Jutebeutel oder T-Shirts gemeinsam mit den Liebsten bestempeln und sich freuen!



Anleitung:

1. Die rohen Kartoffeln halbieren und die Schnittflächen trocken tupfen.
2. Nun jeweils einen Keksstecher in eine der Schnittflächen drücken, um die Form vorzustanzen. Den Ausstecher anschließend wieder herausziehen.
3. Ist die Form „vorgestanzt“, muss der Bereich drumherum vorsichtig weggeschnitten werden. Fertig ist nun der Kartoffelstempel!
4. Jetzt die Stempelfläche mit Wasser-, Bastel- oder Acrylfarben bestreichen und damit Papier oder Pappe bedrucken. Für das Bedrucken von Stoffen spezielle Stoffmalfarben wählen!

Material:

- Kartoffeln
- Kartoffelmesser
- Kleine Keksstecher
- Gewünschtes Material wie Papier oder Stoffe zum Bedrucken
- Wasser-, Bastel- oder Acrylfarben



Fröhliche Weihnacht überall



Refrain:

„Fröhliche Weihnacht überall!“
tönt durch die Lüfte froher Schall.
Weihnachts-ton, Weihnachts-baum,
Weihnachts-duft in jedem Raum!
„Fröhliche Weihnacht überall!“
tönt durch die Lüfte froher Schall

Strophe 1:

Darum alle
stimmet in den Jubel-ton,
denn es kommt das Licht der Welt
von des Vaters Thron.
„Fröhliche Weihnacht überall!“...

Strophe 2:

Licht auf dunklem Wege,
unser Licht bist du;
denn du führst, die dir vertrau'n,
ein zu sel'ger Ruh'.
„Fröhliche Weihnacht überall!“...

Strophe 3:

Was wir ander'n taten,
sei getan für dich,
daß bekennen jeder muss,
Christkind kam für mich.
„Fröhliche Weihnacht überall!“...



Refrain: „Fröh - li - che Weih - nacht ü - ber - all!“ tö - net durch die Lüf - te fro - her Schall. Weih - nachts - ton, Weih - nachts - baum,

Weih - nachts - duft in je - dem ____ Raum! „Fröh - li - che Weih - nacht ü - ber - all!“ tö - net durch die Lüf - te fro - her Schall.

1. Dar - um al - le stim - met in den Ju - bel - ton, denn es kommt das Licht der Welt von des Va - ters Thron.



So duftet der Winter im Advent



„Der Winter ist schon da“, sagte Großtante Luise. „In meinem Kopf.“

„In deinem Kopf?“ Pia wunderte sich. Wie konnte sich der Winter in Köpfe schleichen? „An den Winter mag ich jetzt noch nicht denken.“

„Solltest du aber. Er kommt schneller als du denkst. Ich kann ihn schon riechen.“

Pia überlegte. Es roch wie immer in letzter Zeit. Nach welken Blättern, Sonnenschein, Erde, Astern, Kastanien, Nüssen, Blätterschalen, frischem Holunderbeersaft und Kürbisschnitzen, nach Hagebuttentee, Traubenmost, Kürbissuppe und Apfelkuchen, manchmal auch nach Laternen, Nebel und Geisterspuk. Nach Herbst eben. „Ich rieche den Herbst und manchmal auch ein bisschen den Sommer noch“, sagte sie. „Wie duftet dein Winter, Tante Luise?“

„Hm!“ Die Großtante sog prüfend die Luft ein. „Zimt!“, antwortete sie. „Ich rieche Zimt überall seit ein paar Tagen. Und Vanille auch.“

„Das sind die Kerzen“, sagte Pia. Sie deutete auf die Duftkerzen. „Bei dir riecht es immer nach Kerzen.“

„Stimmt.“ Die Großtante lächelte. „Kerzen gehören zu jedem Tag im Jahr. Aber das meine ich nicht, wenn ich glaube, den Winter zu riechen. Schnuppere doch mal! Ich rieche nicht nur süße Gewürze, sondern auch Kuschnachmittage am Kamin, Geschichten, die erzählt werden wollen, Geheimnisse, Weihnachtsbasteleien und heiße Schokolade.“ Sie schloss die Augen und schnupperte.



Pia schnupperte auch. „Lebkuchen!“, sagte sie plötzlich. „Ich rieche Lebkuchen, Pflaumenmus, Bratäpfel und Honigtee. Dazu buntes Geschenkpapier, Weihnachtslieder und Marzipankartoffeln. Ja, und Hühnerfrikassee mit Bratkartoffeln, Möhren und dicker, weißer Soße. Hm! Darauf hätte ich jetzt großen Appetit.“

Großtante Luise nickte. „Was für feine Düfte! Ich rieche aber auch Eis!“

„Vanilleeis?“

„Nein. Eis, das draußen die Pfützen, Seen und Fensterscheiben bedeckt. Es duftet nach ersten Schneeflocken im Gesicht, knirschendem Schnee und Schneemannbauen. Ja, dieser Duft kriecht gerade durch meine Winternase.“

Pia verzog das Gesicht. „Kälte mag ich nicht haben.“ Sie sog die Luft ein. „Ich möchte Tannenzweige riechen, die in einem Kaminfeuer brennen, und Adventskränze, Strohsterne und Weihnachtsplätzchen. So duftet der Winter und auch der Advent.“ Pia stutzte, dann grinste sie. „Heiße Schokolade rieche ich aber auch. Wie du. Ganz nah ist er, dieser Duft. Riech doch mal, Tante Luise!“

Die Großtante lachte und erhob sich. „Ich habe verstanden, Verehrteste. Lass uns in die Küche gehen, heiße Schokolade kochen und das Ende des Herbstes, der noch nicht Winter sein will, feiern! Und dazu gibt es ...“

„Lebkuchen!“, sagte Pia schnell. „Oh, wie toll er doch duftet, der Winter!“



Ein zauberhaftes Weihnachtsdinner

In der Vorweihnachtszeit oder am Heiligabend freuen wir uns auf dieses köstliche Festtagsessen.

**Kross gebratene Entenbrust
mit Schalotten-Feigen-Chutney
und Kartoffelpuffer**

Zutaten für 2 Personen:

2 Barbarie Flugentenbrüste

Für das Chutney:

1 rote Zwiebel

4 Schalotten

1 rote Chili

1 EL Sonnenblumenöl

40 g Zucker

160 ml roter Portwein

40 ml Rotweinessig

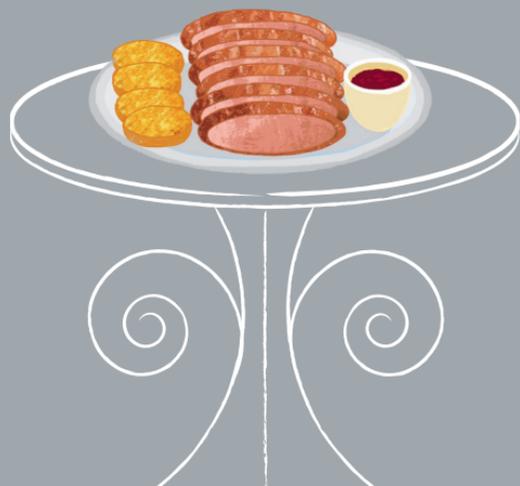
2 Feigen

1 TL Speisestärke

Salz

Chutney-Zubereitung:

1. Die Zwiebeln und Schalotten vorsichtig abziehen und mit dem Chili in feine Streifen schneiden.
2. Alles in Öl anschwitzen, nach ca. 5 Min. mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.
3. Mit Portwein und Essig ablöschen, ca. 25-30 Min. auf mittlerer Hitze köcheln lassen und gelegentlich umrühren (und anschließend ggf. mit Stärke binden).
4. Jetzt die fein gewürfelten Feigen unterheben.



Tipp: Das Chutney kann auch schon einen Tag vorher zubereitet werden und kurz vor dem Menü auf kleiner Flamme erhitzt werden!

Für die Kartoffelpuffer:

200 g mehlig kochende Kartoffeln

1 geschälte Birne

1/4 Bund Basilikum

1 Ei

30 g Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat

Kartoffelpuffer- und Braten-Zubereitung:

1. Die Birne würfeln und zur Seite stellen.
2. Nun die Kartoffeln schneiden und in Salzwasser garen.
3. Während die Kartoffeln kochen, die Entenbrust von beiden Seiten in einer Pfanne scharf anbraten und sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Sobald die Kartoffeln fertig sind, das Wasser abgießen und mit einem Kartoffelstampfer stampfen.
5. Die Entenbrust in den Ofen schieben und bei 180 Grad ca. 18 Min. im vorgeheizten Ofen schmoren lassen.
6. In der Zwischenzeit die Birnenwürfel, das Eigelb und das Mehl zu der Kartoffelmasse geben.
7. Alles umrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
8. Das Basilikum fein schneiden und unter die Kartoffelmasse fügen. Jetzt das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
9. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die kleinen Puffer darin ausbacken.
10. Sobald die Entenbrüste fertig sind, alles weihnachtlich anrichten.

Guten Appetit und ein frohes Fest!

Christian

Cake-Pops für den Weihnachtstisch

Bunte Cake-Pops sorgen schon auf den ersten Blick für Weihnachtsstimmung am Esstisch und sind auch eine tolle Geschenkidee für die Liebsten.

Zutaten:

550 g Rührkuchen
(gekauft oder selbstgebacken)

Ganache:

140 g Sahne
280 g dunkle Kuvertüre

Deko:

250 g weiße oder dunkle Kuvertüre
30 Cake-Pop-Stiele
oder Schaschlikspieße
Styroporblock
Bunte Streusel und Zuckerperlen

1. Die dunkle Kuvertüre in kleine Stücke hacken und Sahne kurz aufkochen lassen. Den Topf von der heißen Herdplatte ziehen und die Kuvertüre mit einem Schneebesen unter die heiße Sahne rühren (die Sahne sollte nicht mehr kochen). Weiter zu einer glatten Masse (Ganache) rühren, in eine kalte Rührschüssel abfüllen und abkühlen lassen.
2. Den hellen Kuchen mit den Händen zerbröseln.
3. Die Ganache nach und nach hinzufügen und alles mit den Händen oder der Küchenmaschine kneten, bis eine glatte Masse entsteht.



4. Der Teig muss formbar und leicht fest werden – nicht breiig.
5. Nun aus dem Teig mit den Händen kleine Kugeln formen (ca. 40 g/Kugel)
6. Weiße oder dunkle Kuvertüre im Wasserbad langsam erwärmen.
7. Die Cake-Pop-Stiele ca. 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen und in die Cake-Pops stecken. Die Schokolade am Stiel dient als Kleber.
8. Nach ca. 10 Min. Trockenzeit im Kühlschrank bleibt die Kugel am Stiel haften und kann vollständig in die geschmolzene Schokolade getaucht werden.
Tipp: Auf einer Seite etwas abtropfen lassen und den Stiel an den Rand der Schüssel klopfen, bis keine Kuvertüre mehr vom Cake-Pop tropft.
9. Jetzt Stiele in den vorbereiteten Styroporblock stecken.
10. Mit Zuckerperlen und Streuseln können nun die Cake-Pops zauberhaft weihnachtlich dekoriert werden.



*Frohes
Fest!*



MIX

Papier aus verantwortungsvollen Quellen

FSC® C022597

Tchibo GmbH · Überseering 18 · 22297 Hamburg