

Tchibo



WO
Weihnachten
ZU HAUSE IST



Wir wünschen Ihnen kuschelige
Feiertage mit vielen zauberhaften
Momenten zu Hause und
ein glückliches neues Jahr.

Ihre Janina Hilbig
TchiboCard Team



Weihnachten

Bäume leuchtend, Bäume blendend,
Überall das Süße spendend,
In dem Glanze sich bewegend,
Alt und junges Herz erregend -
Solch ein Fest ist uns bescheret,
Mancher Gaben Schmuck verehret;
Stauend schau'n wir auf und nieder,
Hin und her und immer wieder.

J. W. von Goethe

Stille Nacht, Heilige Nacht

Stil - le Nacht! Hei - li - ge Nacht! Al - les schläft, ein - sam wacht
Es Cm B Es Cm Cm G
nur das trau - te hoch hei - li - ge Paar. „Hol - der Kna - be im lo - cki - gen Haar,
Cm F7 B B/F F7 B
schlaf' in himm - li - scher Ruh', __ schlaf in himm - li - scher Ruh'!“

Stille Nacht! Heilige Nacht!
Gottes Sohn, o wie lacht
Lieb' aus deinem göttlichen Mund,
da uns schlägt die rettende Stund',
Jesus in deiner Geburt.
Jesus in deiner Geburt.

Stille Nacht, heilige Nacht,
Hirten erst kundgemacht
Durch der Engel Halleluja,
tönt es laut von ferne und nah:
Jesus, der Retter ist da!
Jesus, der Retter ist da!



Kekse + Kaffee = Wunschlos glücklich

Zutaten Teig:

200g Butter, weich
80g Puderzucker
1 Pack. Vanillezucker
200g Weizenmehl Typ 505
70g Speisestärke
20g Kakaopulver
50ml starker Kaffee
(z.B. Tchibo Privat Kaffee
African Blue)

Zutaten Glasur:

125g Schokolade
1 EL Pflanzenöl

CAPPUCCINO - STERNCHEN

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Butter und den gesiebten Puderzucker zusammen schaumig rühren. Die restlichen Teig-Zutaten nacheinander untermischen - und schon ist der Keksteig fertig.
3. In einem Spritzbeutel den fertigen Teig abfüllen, kleine Sternchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.
4. Die Kekse ca. 12 Minuten bei 180°C backen, aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und dabei darauf achten, dass die Schokolade nicht zu heiß wird. Nun das Pflanzenöl unter die geschmolzene Schokolade rühren. Die Kekse in die geschmolzene Schokolade tunken und mit etwas Kakaopulver bestreuen und gut auskühlen lassen.

Die Schokoladenkekse gut abkühlen lassen - und schon sind sie bereit für viele tolle Genussmomente. Wir wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit!





Der kleine Stern und das Sternchenfeuer im Schnee

„Nanu? Was ist auf der Erde los?“

Neugierig starrte der kleine Stern von seinem Himmelsplatz hinab auf die Obstwiese hinter Bauer Schmittkes Hof. Die war tief verschneit und funkelte.

„Was ist das für ein Funkeln im Schnee? Seltsam ist das. Sehr seltsam. Diese Nacht sieht aus, als sei sie eine frostig kalte Nacht. Und weiter scheint mir, als hätten sich dort unten einige meiner Sternkollegen getroffen. Ja, wenn ich es mir genau überlege, ist das genau so. Sie feiern ein Fest und ich bin nicht dabei. Oh! Warum wollen sie mich nicht dabei haben?“

Beinahe hätte er ein paar Tränen verdrückt, doch dann siegte die Neugier. Wer war es, der dort unten so funkelhell feierte?

„Die Menschen sind's nicht. Die schlafen längst“, murmelte er.

„Da! Jetzt malen sie Sterne in den Schnee. Das will ich sehen.“

Und weil der kleine Stern ein neugieriger kleiner Stern war, ließ er sich wieder einmal zur Erde fallen und landete mitten im hellen Sternchengefunkel auf Bauer Schmittkes Wiese.

Schön war das! Sternchenschön. Der kleine Stern freute sich.

„Oh, ein Fest!“, rief er. „Ihr feiert ein Fest!“



Die kleinen Milchstraßensternchen waren es, die auf der Wiese tanzten. Sie glitzerten und funkelten miteinander um die Wette, tanzten, lachten und malten Funkelsternchen in den Schnee. Sternchen für Sternchen für Sternchen. Sie freuten sich, als sie den kleinen Stern sahen.

„Die Kinder haben uns gerufen“, erzählten sie ihm. „Ein Abschiedsfest haben sie gefeiert mit Laternen und Fackeln und strahlenden Flimmerlichtern, die sie Wunderkerzen nennen. Viele Glitzersternbilder haben sie mit ihren hellen Feuerfunken in den Schnee gemalt. ‚Wir sagen heute ‚Tschüs‘ zum alten Jahr! Feiert mit uns, ihr kleinen Sternchen!‘, haben sie gesagt. ‚Singt und spielt und tanzt mit uns und malt Sternbilder in den Schnee!‘ Und so sind wir gekommen und haben mit ihnen gefeiert. Das war so schön, dass wir noch immer kein Ende finden können, obwohl die Kinder längst schlafen.“

Die Milchstraßensternchen lachten den kleinen Stern an.

„Komm, feiere noch ein bisschen mit uns, kleiner Stern! Lasst auch uns das alte Jahr verabschieden.“

„Und das neue begrüßen“, rief der kleine Stern. „Oh, was für ein Spaß!“

Und ein Spaß war es auch in dieser Nacht. Sie feierten und feierten, bis die Morgendämmerung das Dunkel der Nacht in einen hellen Umhang hüllte, der die fröhlichen Sterne unsichtbar machte.

Spitze die Ohren, wenn du früh am Neujahrstag draußen unterwegs bist.

Vielleicht hörst du sie ja hier und da noch, die feiernden Kinder?

© **Elke Bräunling**

www.elkeskindergeschichten.de · Lizenziert durch Stephen Janetzko



Der Weihnachtsmarkt für zu Hause



WINTERLICHER APFELPUNSCH (alkoholfrei)

Zutaten:

2-3 Beutel schwarzer Tee
1 EL Rohrzucker
1 l naturtrüber Apfelsaft
2-3 Nelken
1 Zimtstange
1 Orange

Zubereitung:

Mit einem Liter Wasser und 2-3 Teebeuteln einen starken Tee zubereiten. Nun 1/4 Liter Wasser und den Rohrzucker in einem Topf zum Kochen bringen, die Zimtstange und Nelken hinzufügen und weitere 5 Min. leicht köcheln lassen. Währenddessen die Orange abwaschen und in Scheiben schneiden. Nun die restlichen Zutaten, den Apfelsaft, die Orangenscheiben und den schwarzen Tee in den Topf hinzufügen und warmhalten - nicht mehr kochen. Nach einer Ziehzeit von ca. 10-15 Minuten ist der Punsch servierfertig.

Tipp: Für die weihnachtliche Deko einfach eine Orangenscheibe an den Becherrand drapieren.

SCHOKO - KAFFEE - NUSSZAUBER

Zutaten:

100 ml Haselnussmilch
200 ml Milch mit mind. 1,5 % Fettgehalt
1 Espresso
1 EL Baileys
1 EL Schoko-Haselnusscreme
1 TL gemahlene Haselnüsse
oder dunkle Schokoraspel

Zubereitung:

Die Schoko-Haselnusscreme auf die Glasinnenseite (hitzebeständiges Glas) mit einem Löffel von unten bis oben verteilen. Die kalte Haselnussmilch mit dem Baileys in das Glas füllen. Dann die Kuhmilch aufschäumen und anschließend in das Glas füllen. Einen Espresso zubereiten und von oben in das Glas gießen. Den Milchschaum mit gemahlene Haselnüssen oder Schokoraspeln toppen und den Schoko-Kaffee-Nusszauber servieren.

Tipp: Das Rezept ist auch ohne Baileys ein wahrer Genuss!

MITTELALTERLICHER RAHMFLADEN

Zutaten Teig:

25 g Hefewürfel
200 g Dinkelmehl 630
320 g Weizenmehl 505
1 TL Salz
20 g Olivenöl
260 g lauwarmes Wasser

Zutaten Belag:

1 Zwiebel
200 g Schmand
125 g Schinkenwürfel
180 g geriebener Käse

Tipp:

Für die vegetarische Variante eignet sich statt Schinken auch jedes Gemüse sehr gut als Belag.



Zubereitung:

1. Die Hefe mit dem lauwarmen Wasser und 2 EL Weizenmehl in einer kleinen Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Stehen lassen - bis es kleine Bläschen schlägt.
2. Restliche Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Hefeteig einfach in die Mehlmischung fließen lassen und den Teig mit den Händen schlagen. Der Teig ist fertig, wenn er nicht mehr an den Händen klebt. Mit dem Knetvorgang einer Küchenmaschine ist die Teigherstellung auch möglich.
3. Den Teig bedeckt für 1 Std. gehen lassen.
4. Für den Belag die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und den gewürfelten Schinken mit dem Schmand verrühren.
5. Nach der Aufgehzeit des Hefeteiges auf dem Backblech kleine Fladen formen und mit etwas Belag bestreichen. Am Ende den Käse drübergeben.
6. Die Fladen ca. 20 - 25 Min. bei 200°C im vorgeheizten Ofen mit Ober- & Unterhitze backen.





Verse zum Advent

Noch ist Herbst nicht ganz entflohn,
Aber als Knecht Ruprecht schon
Kommt der Winter hergeschritten,
Und alsbald aus Schnees Mitten
Klingt des Schlittenglöckleins Ton.

Und was jüngst noch, fern und nah,
Bunt auf uns herniedersah,
Weiß sind Türme, Dächer, Zweige,
Und das Jahr geht auf die Neige,
Und das schönste Fest ist da.

Tag du der Geburt des Herrn,
Heute bist du uns noch fern,
Aber Tannen, Engel, Fahnen
Lassen uns den Tag schon ahnen,
Und wir sehen schon den Stern.

Theodor Fontane



Der Traum

Ich lag und schlief; da träumte mir
ein wunderschöner Traum;
Es stand auf unserm Tisch vor mir
ein hoher Weihnachtsbaum.

Und bunte Lichter ohne Zahl,
Die brannten ringsumher;
Die Zweige waren allzumal
Von goldnen Äpfeln schwer.

Und Zuckerpuppen hingen dran;
Das war mal eine Pracht!
Da gab's, was ich nur wünschen kann
Und was mir Freude macht.

Und als ich nach dem Baume sah
Und ganz verwundert stand,
Nach einem Apfel griff ich da,
Und alles, alles schwand.

Da wach' ich auf aus meinem Traum,
Und dunkel war's um mich.
Du lieber, schöner Weihnachtsbaum,
Sag an, wo find ich dich?

Da war es just, als rief er mir:
"Du darfst nur artig sein;
Dann steh' ich wiederum vor dir;
Jetzt aber schlaf nur ein!

Und wenn du folgst und artig bist,
Dann ist erfüllt der Traum,
Dann bringet dir der Heil'ge Christ
Den schönsten Weihnachtsbaum".

Hoffmann von Fallersleben



Himmliche Blickfänger!



Material:

1 Holzstück / Holzscheit
Holzkugel mit Loch / Styroporkugel
Nagel oder Schraube
Heißklebepistole
Edding z.B. in Gold
Acrylfarbe
Holzwolle

HOLZENGEL

Anleitung:

1. Als Basis für den Holzengel eignet sich ein ca. 20-30 cm längliches Holzstück, was man im Wald oder in der Kaminholzsammlung findet.
2. **Engel mit Holzkugel-Kopf:** Einfach mit einem Akkubohrer vorsichtig eine Schraube in das obere Holzstück bohren, sodass der Holzkugelkopf später draufgesetzt werden kann.
2. **Engel mit Styroporkugel-Kopf:** Einen Nagel so weit in das obere Holzstück klopfen, dass noch Platz für den Kopf ist. Anschließend den Kopf des Nagels mit einer Säge oder Metallzange entfernen.
3. Die Styroporkugel kann weiß bleiben. Die Holzkugel kann in ihrer Naturfarbe belassen werden oder mit weißer Acrylfarbe angemalt werden. Das Gesicht wird nun mit einem (goldenen) Edding oder Acrylfarbe gestaltet. Die Engelshaare werden mit Holzwolle oder goldener/weißer Wolle drapiert und festgeklebt.
4. Ist der Kopf fertig gestaltet, kann die Holzkugel mit der Lochseite auf die Schraube gesteckt werden bzw. die Styroporkugel auf den Nagel gesteckt werden.

Leise rieselt der Schnee

Leis - se rie - selt der Schnee, still und starr ruht der See
weih - nacht - lich glän - zet der Wald: Freu - e dich, Christ - kind kommt bald!



In den Herzen ist's warm,
still schweigt Kummer und Harm,
Sorge des Lebens verhallt:
Freue dich, Christkind kommt bald!

Bald ist heilige Nacht,
Chor der Engel erwacht,
hört nur, wie lieblich es schallt:
Freue dich, Christkind kommt bald!



Farbenfrohe Weihnachten!

Eine Freude für Groß und Klein - einfach Lieblingsstifte zusammensuchen und ausmalen!

Frohes Neues!

Wir wünschen Ihnen einen guten Rutsch und ein ganz tolles neues Jahr 2021 - bleiben Sie gesund und glücklich!





Tchibo GmbH · Überseering 18 · 22297 Hamburg