

Tchibo



WUNDERSCHÖNE WEIHNACHTEN!

EIN BECHER WEIHNACHTSKAFFEE

Auf dem Weihnachtsmarkt, im funkelnden Licht,
schimmern Buden im warmen Glanz.
Schneeflocken tanzen um uns herum, so dicht,
über uns glitzert ein geschmückter Kranz.

Der Duft von Lebkuchen und Zimt,
verlockt uns zu süßer Rast.
Wir betreten eine Bude, die Wärme schenkt,
sie gefällt auf Anhieb jedem Gast.

Hier drinnen in gemütlichem Kreis,
sitzen wir bei Kaffee und Tee.
Die Zeit mit den Liebsten, bei Waffeln und Mais,
wir genießen sie mit Blick auf den See.

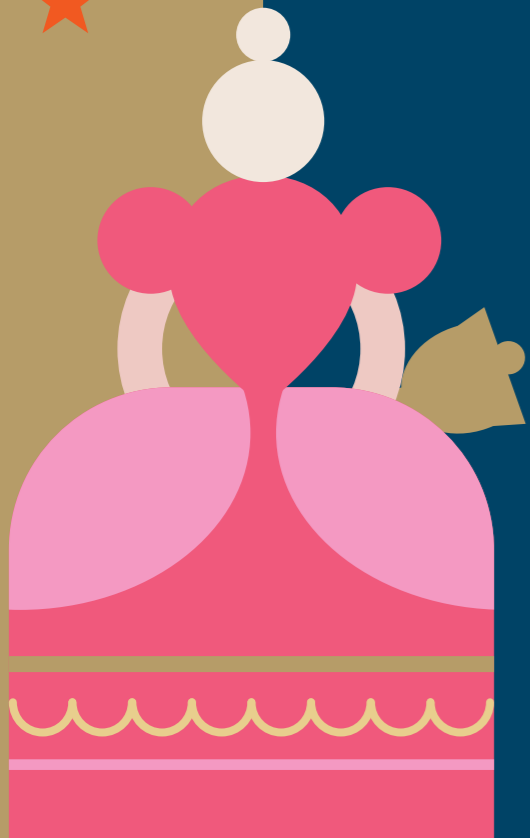
Kleine Weihnachtsengel singen auf der Bühne Lieder,
Glühweintassen klirren, Geselligkeit erwacht.
Aus allen Mündern hört man: „Alle Jahre wieder!“
Der Zauber der Weihnachtszeit ist in voller Pracht.

Tanja Wyrowski



Wir wünschen Ihnen eine zauberhafte
Adventszeit mit tollen Inspirationen
vom Weihnachtsmarkt sowie
ein frohes Fest und ein glückliches
neues Jahr!
Herzliche Grüße

IHR TCHIBO TEAM



DIE MUSIK DER ADVENTSFRAU

Adventsmärchen – eine feine nächtliche Melodie verzaubert die Menschen in der Stille des Advents.

Wenn es von der Straße her bimmelte, konnte dies nur drei Gründe haben: Der Schrotthändler war zum Schrottsammeln unterwegs oder der Gemüseman kam mit seinem Marktwagen. Oder es kündigte sich die Adventsfrau an, und die liebten die Kinder am meisten. Sie kam irgendwann im November, wenn man noch nicht so sehr an Advent und Weihnachten dachte, und schwang ihre dicke, alte Bronzeglocke. Die Klang wie Musik. Eine freudig feine Musik voller Verheißungen und Geheimnisse und die Aufregung wuchs.



„Bald ist es wieder so weit!“, hörte man es überall rufen und wie auf Befehl fingen die Menschen nicht nur an, sich zu freuen, sondern auch sich zu beeilen und zu stressen. Es gab ja nun so viele Dinge zu tun! Wie sollte man das je schaffen? Bei all dieser Eile konnte man leicht vergessen, was den Zauber der Weihnacht ausmachte.

Die Adventsfrau lächelte nur und murmelte: „Ruhe! Nichts soll sie aus der Ruhe bringen. Es ist das Fest der feierlichen Stille, das sie in diesen schnellen Adventstagen vorbereiten, und eine feierliche Stille verlangt eben diese. Dafür gilt es zu sorgen.“

Und das tat sie dann auch. Des Nachts, wenn alle schliefen, zog sie eine silberne Flöte aus ihrem Gewand hervor und begann zu spielen. Mit den wundersamen Melodien legte sich die Ruhe wie eine seidene Decke über die Menschen. Tief schliefen sie und träumten und sie fühlten sich an den Tagen danach ruhig und voller andächtiger Vorfreude.

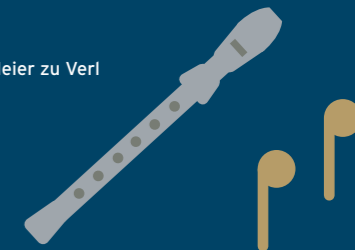
„So muss es sein“, murmelte die Adventsfrau dann mit einem leisen Lächeln. „Genau so.“

Das waren dann auch jene Tage, an denen man so etwas wie eine leise, verborgene Musik von irgendwoher zu hören glaubte, die die Seelen wärmte und die Herzen ein kleines bisschen höherschlagen ließ. Tage, die gute Gedanken hervorbrachten und die Stille liebkosten.

Wenn du ganz still bist und lauschst, dann hörst auch du diese Musik. Freue dich, denn die Adventsfrau wird nun auch dich im Schlaf mit ihren Weisen verzaubern.

Psst!

© Elke Bräunling & Regina Meier zu Verl



PASTINAKENSUPPE MIT WALNUSS UND APFEL-THYMIAN

Zu Weihnachten gehören unterschiedliche Aromen einfach dazu - diese Vorsuppe von unserem Community-Koch Christian wird jeder Gast lieben und ist ein besonderes Erlebnis für den Gaumen.

Zutaten:

500 g Pastinaken
2 Kartoffeln
2 Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
½ Sellerieknolle
20 g Butter
1 EL Öl
500 ml Gemüsebrühe
250 ml Milch
2 Äpfel
3 Thymian-Stangen
40 g Walnüsse
Salz, Pfeffer, Zucker
Schnittlauch

Zubereitung:

1. Zuerst die Pastinaken, Kartoffeln, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch schälen und schneiden.
2. Dann die Butter und das geschnittene Gemüse in einen Topf geben. Anschließend mit Salz und Zucker verrühren.
3. Das Gemüse anschwitzen, bis es weich und leicht gebräunt ist. Dann die Gemüsebrühe und die Milch hinzufügen.
4. Während die Suppe köchelt, die Äpfel schneiden und die Walnüsse hacken.
5. Die Äpfel und Walnüsse zusammen mit dem Thymian in einer Pfanne anbraten.
6. Zum Schluss die Suppe pürieren, um eine cremige Konsistenz zu erreichen. Die Suppe anrichten und mit den angebratenen Äpfeln, Schnittlauch und Walnüssen garnieren.

★ Weitere Rezepte finden Sie in der TchiboCard Community: www.tchibo.de/community ★



WEIHNACHTLICHER KAFFEE-GLÜHWEIN

Zwischen Kuchen und Bescherung ist der Drink eine tolle Überraschung für die Gäste - und die Kinder können derweil Kekse vom Tannenbaum naschen.

Zutaten:

1 Orange
60 ml Ahornsirup
2 Stangen Zimt
1 Sternanis
5 Gewürznelken
150 ml Orangensaft
750 ml Rotwein/
Kinderpunsch
25 ml Rum (bei Bedarf)
50-100 ml Filterkaffee

Zubereitung:

1. Orange mit Sparschäler dünn abziehen und in Scheiben schneiden.
2. Ahornsirup in einem Topf erwärmen. Die Gewürze dazugeben und 1-2 Min. anschwitzen. Orangenscheiben, Orangensaft, Rotwein und Rum dazugeben. 20 Minuten erhitzen, aber nicht kochen!
3. Tasse Kaffee aufbrühen und zum Glühwein geben. Das Getränk durch ein Sieb abgießen und in die Becher verteilen.



SÜSSE HINGUCKER FÜR DEN TANNENBAUM

Zutaten:

250 g Honig
100 g Rohrzucker
oder brauner Zucker
150 g Butter oder
Margarine
500 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
10 g Kakao
1 Ei
2 TL Lebkuchengewürz

Zutaten Royal Icing:

Eiweiß, Zitronensaft,
Puderzucker,
Lebensmittelfarbe,
Schleifenband

Zubereitung:

1. Honig, Zucker und Butter unter Rühren bei mittlerer Hitze (ohne Aufkochen) in einem Topf erwärmen, bis alles gelöst ist.
2. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen und die restlichen Zutaten hinzufügen. Abgekühlte Honigmasse zugeben und alles mit einem Handmixer zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig über Nacht zugedeckt kaltstellen.
3. Teig vor dem Ausrollen etwa 30 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Ober- und Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C
4. Lebkuchenteig gleichmäßig ausrollen, Anhängerformen ausstechen und Aufhänge-Öse frei piksen.



5. Ofen-Einschub: Mitte, Backzeit: etwa 10 Min.
6. Royal Icing: Puderzucker, Eiweiß und Zitronensaft zu einem dickflüssigen, zähen Guss verrühren, ggf. einfärben und auf zwei Schüsseln verteilen. Eine Spritztüte befüllen und eine feine Außenlinie auf den Anhängern ziehen. Trocknen lassen. Den zweiten Zuckerguss nun verdünnen und mit einer weiteren Spritztüte die Kekfläche komplett ausfüllen. Trocknen lassen. Sie können mit Streudekor verziert werden.

KLING, GLÖCKCHEN, KLINGELINGELING

Alle, die gerne Flöte spielen, haben am Heiligabend ihren großen Auftritt vor der Familie - und damit die Weihnachtsstimmung perfekt wird, müssen alle mitsingen.



1. - 3. Kling, Glöck-chen, klin-ge-lin-ge-ling, kling, Glöck-chen, kling! 1.: Lasst mich ein, ihr Kin-der,



s'ist so kalt der Win-ter öff-net mir die Tü-ren, lasst mich nicht er-frie-ren.



Kling, Glöck-chen, klin-ge-lin-ge-ling kling Glöck-chen, kling!

Notensatz: lieder-archiv.de



2. Kling, Glöckchen, klingelingeling,
kling, Glöckchen, kling!
Mädchen hört und Bübchen,
macht mir auf das Stübchen,
bring' euch milde Gaben,
sollt' euch dran erlaben.
Kling, Glöckchen, klingelingeling,
kling, Glöckchen, kling!
3. Kling, Glöckchen, klingelingeling,
kling, Glöckchen, kling!
Hell erglühn die Kerzen,
öffnet mir die Herzen,
will drin wohnen fröhlich,
frommes Kind, wie selig.
Kling, Glöckchen, klingelingeling,
kling, Glöckchen, kling!



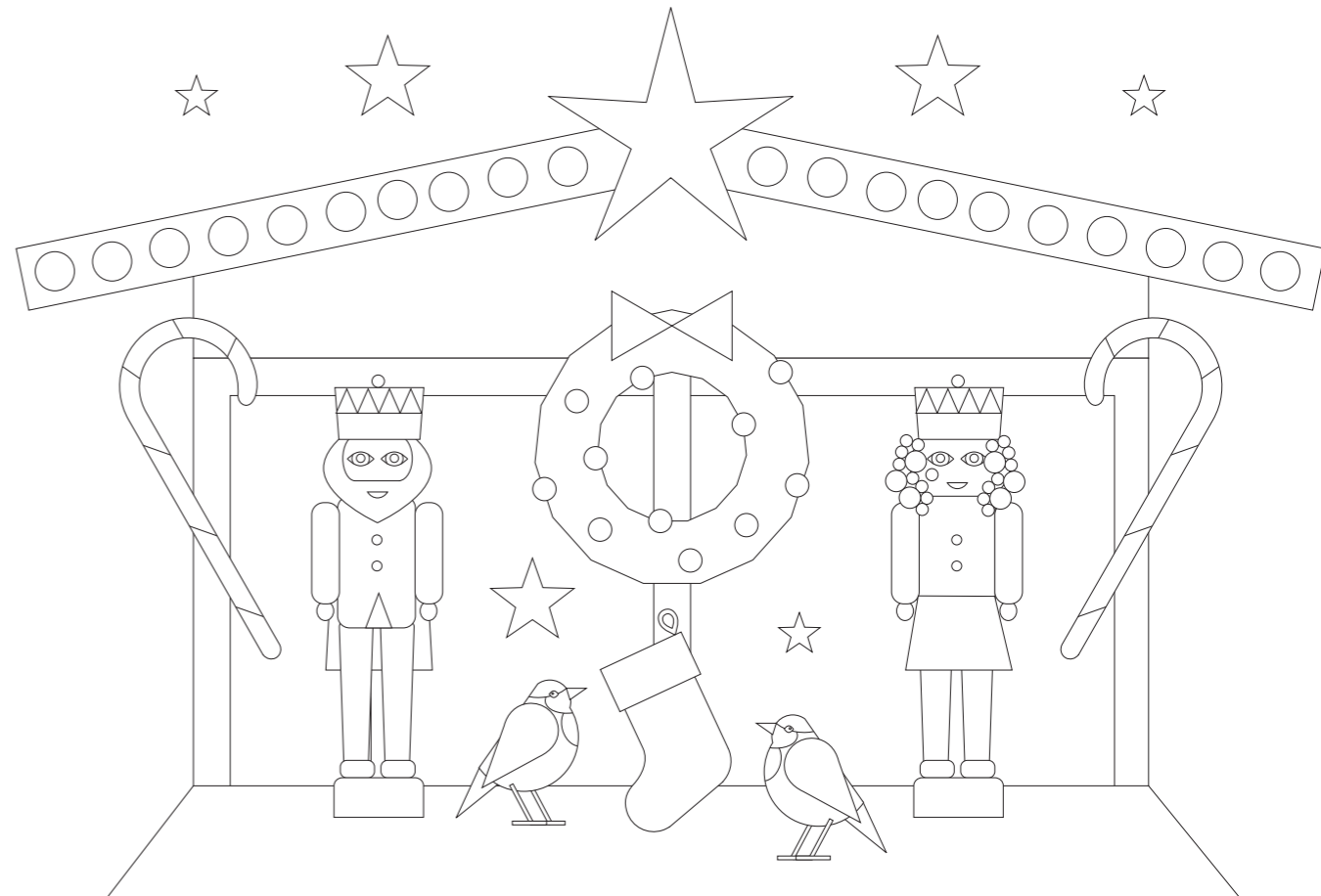


AUSMALEN & GEWINNEN!

Jetzt das Bild kreativ bemalen,
zwischen dem 06.11.2023 und
dem 15.12.2023 in unserer
TchiboCard Community teilen
und eine zauberhafte
Überraschung oder unseren
Hauptpreis gewinnen!

★ Hier hochladen:
tchibo.de/community ★

TchiboCard
Community



EIN MINI-ADVENTSKALENDER ZUM VERSCHENKEN

Ob für die Liebsten oder als Deko für zu Hause: Basteln gehört zur magischen Weihnachtszeit einfach dazu.

Anleitung:

Liebevolle, selbstgemachte Überraschungen kommen in der Weihnachtszeit immer gut an! Alles, was man dazu braucht, sind Schreiholzschachteln, Reagenz- oder Marmeladengläser: hübsch dekoriert, beschriftet mit der Zahlenreihe 1-24 und befüllt mit kleinen Süßigkeiten, Gutscheinen oder Grußbotschaften werden sie im Handumdrehen zum bunten Adventskalender.



TANNENBÄUMCHEN

Material:

Dekopapier
Schaschlik-Spieß
Korken oder dünne Holzscheibe
Schere
Lochstanzer

Anleitung:

Aus dem Dekopapier eine lange Dreiecksform von ca. 9 x 21 cm schneiden.

Nun aus dem Dreieck eine 1,5 cm breite Ziehharmonika falten: an der breiten Seite anfangen und die Spitze aussparen.

Jetzt mittig ein Loch stanzen und den Schaschlik-Spieß hindurchfädeln.

Die Falten auseinanderklappen und den Baum in Form bringen.

Am Ende nur noch die untere Schaschlik-Spießspitze in einer Korkenscheibe oder in einer dünnen Baumscheibe fixieren.



Weihnachten 2023
Tchibo GmbH · Überseering 18 · 22297 Hamburg