

Weihnachtliche Rezepte und Geschichten für die schönste Zeit im Jahr

PATRICK ROSENTHAL



© des Titels »Christmas is a feeling« (978-3-7423-1891-6) 2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Vorwort

Weihnachten. Wenn ich die Augen schließe und an Weihnachten denke, sehe ich vor meinem inneren Auge eine schneebedeckte Holzhütte, in der ein loderndes Feuer im Kamin brennt, um uns zu wärmen. Ich rieche den großen, geschmückten Tannenbaum, sehe aufgeregte Kinder, deren Wangen schon ganz rot vor Aufregung sind, und höre im Hintergrund leise, friedliche Chorgesänge. Der Fernseher bleibt aus, und alle sitzen gemeinsam am Tisch und plaudern über die letzten Monate. Alle blinzeln zu den vielen mühevoll eingepackten Geschenken, die sich unter dem Tannenbaum stapeln und schon darauf warten, einen neuen Besitzer zu bekommen. So ist Weihnachten, oder?

Wenn ich die Augen öffne und an Weihnachten denke, wie ich es erlebt habe, dann macht mein Gehirn eine Art Zeitreise. Ich kann mich noch genau daran erinnern, wie aufgeregt ich war, als das Christkind endlich mit dem Glöckchen bimmelte. Bei uns daheim war es das Zeichen, dass es die Geschenke unter den Baum gelegt hat. Wie sehr habe ich es als Kind geliebt, dem Weihnachtsmann meinen Wunschzettel zu schreiben. Ich machte mir keine Gedanken darüber, ob nun der Weihnachtsmann oder das Christkind kam, ich fand beide toll. Als ich von zu Hause auszog, bin ich natürlich an Heiligabend immer zu meinen Eltern gefahren. Als Jugendlicher war dann das Weihnachtsfeeling

eher darauf beschränkt, schnell seine Geschenke zu bekommen, um das »langweilige« Familienfest verlassen zu könnnen. Heute, wo meine Eltern nicht mehr leben, würde ich alles tun, um nochmals ein Weihnachtsfest gemeinsam verbringen zu können. Sei es noch so langweilig. Je älter ich wurde, desto unwichtiger wurden die Geschenke zu Weihnachten. Jedes Jahr wurde immer wieder von Neuem mit Freundinnen und Freunden oder Partnerinnen und Partnern vereinbart, sich bloß nichts zu Weihnachten zu schenken. Kaum jemand hat sich daran gehalten. Mich hat das noch mehr gestresst, weil ich dann trotzdem immer etwas gekauft habe, um ein Geschenk dazuhaben, falls sich jemand doch nicht an die vereinbarte Regel halten sollte.

Heute ist Weihnachten nochmals anders. Auch wenn sich das Bild von der schneebedeckten Holzhütte nie bewahrheitet hat, ist das Gefühl »Weihnachten« doch geblieben. Nur eben anders. Ich kaufe wenige Geschenke für ganz wenige Menschen ein. Manchmal auch für Fremde, die mich ein ganzes Jahr lang ertragen mussten (wie zum Beispiel dem Postboten, dem ich auflauere, um bloß kein Paket zu verpassen). Wenn mich das »Verschenke-Fieber« aber dann doch noch packt, verschenke ich selbst gegossene Duftkerzen oder auch selber hergestellte Duftsprays.

Ich kaufe mir selbst auch immer etwas, als Belohnung, dass ich mich das ganze Jahr lang ertragen habe, und versende anonym Geschenke an Tierheime. Der Heiligabend ist für mich nicht mehr im Fokus, sondern diese besondere Zeit davor. Ich mache das Kaminfeuer an, backe mir etwas Leckeres (am liebsten mit Kardamom) und schreibe stundenlang Weihnachtskarten. Das ist so eine Art »Weihnachts-Yoga« für mich.

Das Weihnachtsgefühl kann so viel sein. Das Buch soll dazu einladen, Weihnachten mal wieder zu spüren, und bietet dir viele Tipps, dein Weihnachtsfest und die besonders schöne Zeit davor zu genießen. On top bekommst du natürlich auch viele kulinarische Highlights, nicht nur aus Deutschland.



© des Titels »Christmas is a feeling« (978-3-7423-1891-6) 2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de







Dominosteine



ZUTATEN FÜR CA. 90 STÜCK

50 g Pistazienkerne

250 g Mehl

2TL Backpulver

½TL Zimtpulver

1 Msp. Nelkenpulver

1 Ei

150 g Aprikosengelee

1TL Rum

100 g Marzipanrohmasse

450 g Zartbitterkuvertüre

100 g Honig

55g Butter

50g Zucker

- 1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Pistazienkerne im Mixer grob zerhacken.
- 2. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zimt, Nelke und Ei geben und zu einem glatten Teig verkneten. In einer Schüssel 50 g Kuvertüre, Honig, 25 g Butter und Zucker auf einem Wasserbad schmelzen. Schokolade zu dem Mehl geben und verkneten. Den Teig auf ein Backblech mit Backpapier ausrollen und auf mittlerer Schiene 10 Minuten backen. Die Teigplatte aus dem Ofen holen, auf ein Brett stürzen und halbieren.
- 3. Das Aprikosengelee mit dem Rum verrühren und eine Hälfte des Teigbodens damit bestreichen, Marzipan zwischen zwei Backpapierböden dünn ausrollen und auf die bestrichene Teigplattenhälfte legen. Marzipan mit Aprikosengelee bestreichen und die zweite Teigplatte darauflegen und in 2x2cm große Würfel schneiden.
- 4. 400g Kuvertüre und 30g Butter in eine Schüssel geben und auf einem Wasserbad schmelzen lassen, Würfel auf ein Kuchengitter stellen und mit der Kuvertüre überziehen, mit gehackten Pistazien dekorieren und auskühlen lassen.



Spritzgebäck

ZUTATEN FÜR 2 BLECHE

250 g Butter 150 g Zucker 1 Ei 200 g Mehl 150 g Speisestärke 80 g gem. Mandeln 150 g Kuvertüre

- 1. In einer Schüssel Butter, Zucker und Ei schaumig schlagen.
- 2. Mehl, Speisestärke und Mandeln zugeben und zu einem Mürbeteig verkneten.
- 3. Teig in Folie wickeln und 2 Stunden in den Kühlschrank legen.
- 4. Den Teig durch einen Fleischwolf mit Spritzgebäck-Aufsatz drehen und in Stücke schneiden. Nochmals 10 Minuten kalt stellen. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen und das Spritzgebäck darauflegen. 10–15 Minuten im Ofen backen.
- 5. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und das abgekühlte Spritzgebäck mit einer Seite in die Schokolade tunken. Auf einem Kuchengitter aushärten lassen.





Zimtsterne

ZUTATEN FÜR CA. 40 STÜCK

3 Eier 200 g Puderzucker 350 g gem. Mandeln 1½ TL Zimt

- 1. 2 Eier trennen und die Eiweiße in einer Schüssel steif schlagen. Unter ständigem Rühren 100 g Puderzucker langsam zugeben.
- 2. Mandeln und Zimt unterheben. Den Teig in Folie wickeln und mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.
- 3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und zu Sternen ausstechen. Diese auf ein Backblech mit Backpapier legen.
- 4. Den Backofen auf 100 °C Umluft vorheizen.
- 5. Das übrige Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Den restlichen Puderzucker langsam dazugeben. Die Sterne mit dem Guss bestreichen und 15 Minuten im Ofen backen.





ZUTATEN FÜR 1-2 BLECHE

2 Eier

200 g Butter

100g Puderzucker

1Pck. Vanillezucker

100g gem. Mandeln

230g Mehl

100 g Gelee (Himbeer-, Kirsch- oder

Erdbeergelee)

- Eier trennen, Eigelbe mit Butter, Puderzucker, Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Mehl und Mandeln dazugeben und gut durchkneten. Teig in Folie wickeln und für 2 Stunden in den Kühlschrank legen.
- 2. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dick ausrollen, Kreise mit Ø ca. 4 cm ausstechen. Bei der Hälfte der Kreise noch ein Loch in der Mitte ausstechen.
- 3. Plätzchen für 8–10 Minuten im Ofen goldbraun backen, auskühlen lassen. Die Plätzchen mit Loch in der Mitte mit Puderzucker bestreuen, die anderen Plätzchen mit Gelee bestreichen, Plätzchen zusammensetzen.





Saftige Kokosmakronen

ZUTATEN FÜR CA. 30 STÜCK

4 Eiweiß

150 g Zucker

1Pck. Vanillezucker

1Prise Zimt

200 g Kokosraspel

30 Oblaten

- 1. Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eiweiß sehr steif schlagen. Zucker, Vanillezucker und Zimt unterrühren.
- 2. Kokosraspel unterheben. Oblaten auf dem Backpapier verteilen. Kleine Teighäufchen auf die Oblaten setzen und im Ofen 10–12 Minuten backen. Auskühlen lassen.





Ute Daus

Geboren an einem Sonntag im Dezember 1946, Rentnerin und Hobbyautorin von Kurzgeschichten



Kindheitserinnerungen an Weihnachten bei den Großeltern auf dem Land

Durch meterhohen Schnee bin ich mit meinem Opa in den Wald gestapft, bitterkalt war es. Die Kälte machte mir nichts aus, denn ich durfte den Weihnachtsbaum aussuchen.

In der warmen Stube wurde er direkt ans Fenster gestellt, damit das Christkind ihn sehen konnte. Oma legte für das Christkind Kristallkugeln, Strohsterne, Glasfiguren, kleine Trompeten, Lametta, Engelshaar und eine wunderschöne Christbaumspitze bereit, damit es den Baum – während wir in der Dorfkirche waren – schmücken konnte.

Ich durfte bei dem Krippenspiel einen Engel spielen. Omas weißes Nachthemd mit schöner Spitze und Engelflügel aus Gänsefedern (die arme Weihnachtsgans musste dafür herhalten) machten mich als (B-)engel perfekt. Nur die klobigen Winterstiefel dazu gefielen mir gar nicht. Ich wollte unbedingt ein Engelchen sein, war froh, dass Omas Nachthemd die Stiefel verdeckte.

Bis zur Dorfkirche war es ein langer Fußmarsch, der sich aber lohnte. Nach dem Krippenspiel bekam jedes Kind eine Weihnachtstüte, gefüllt mit Äpfeln, Nüssen, Zimtsternen, Lebkuchen und einem Schokoladenweihnachtsmann.

Wenn ich heute an dieses Weihnachten zurückdenke, habe ich den Weihnachtsbaum mit dem wunderschönen Schmuck vor Augen, eine Erinnerung, die ich immer im Herzen trage.

Als Erwachsener sollte man sich ein bisschen »Kindsein« bewahren.



© des Titels »Christmas is a feeling« (978-3-7423-1891-6) 2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de

Zimtschnecken-Blondies



Das sind die besten Blondies, die ich je gegessen habe. Sie sind einfach der Knaller! Weiße Schokolade im Teig, Frischkäse-Zuckerguss und Zimtzucker. Jeder Bissen schmilzt köstlich im Mund.

ZUTATEN FÜR 1 ECKIGE SPRINGFORM (20 X 20 CM)

300 g weiße Schokolade

250g Butter

je 100 g brauner und weißer Zucker

1Pck. Vanillezucker

4 Eier

2 Eigelb

2TL Backpulver

1 Prise Salz

2TL Zimt

400 g Mehl

Topping

4 E.I. Zimt

200 g weißer Zucker

4 EL Frischkäse

2EL Sahne

250 g Puderzucker

1 Prise Salz

- 1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Springform leicht einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen. Butter, braunen und weißen Zucker, Vanillezucker, Eier und Eigelbe verrühren. Geschmolzene Schokolade unterrühren. Backpulver, Salz, Zimt und Mehl verrühren. Die Buttermischung zur Mehlmischung geben und unterrühren. Den Teig in die Form geben.
- 2. Für das Topping Zimt und Zucker vermengen und auf dem Teig verteilen. 30 Minuten backen, bis die Blondies goldbraun sind.
- 3. Die Blondies abkühlen lassen.
- 4. In der Zwischenzeit den Frischkäse mit Sahne, Puderzucker und Salz verrühren und auf dem Kuchen verteilen.





Aprikosen-Rumkugeln



Diese leckeren Trüffel sind schnell gemacht, richtig lecker und auch ein tolles Geschenk. Quasi drei unschlagbare Gründe, in die Küche zu gehen und loszulegen.

ZUTATEN FÜR CA. 40 STÜCK

- 5TL Aprikosenmarmelade
- 4TL Rum
- 100 g Rosinen, gehackt
- 150 g Butterkekse, zermahlen
- 200 g Biskuit-Tortenboden, zerbröselt
- 100 g Vollmilchschokolade
- 100 g Milchschokoladenstreusel
- 100 g Zartbitterschokoladenstreusel

- 1. Die Aprikosenmarmelade kurz in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf erwärmen.
- 2. Die Marmelade, Rum, Rosinen, Kekskrümel und Tortenboden in eine Schüssel geben und mit den Händen vermengen. Vollmilchschokolade über einem Wasserbad schmelzen und in die Schüssel geben. Alles mit den Händen gut verkneten. Die Masse für 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Aus der Masse Kugeln formen und durch die Milchschokoladenstreusel und Zartbitterschokoladenstreusel rollen.
- 3. Die Rumkugeln auf ein Kuchengitter oder in kleine Förmchen setzen und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.



Knusper-Nuss-Schnittchen



Wenn es um Nüsse geht, kann ich einfach nicht Nein sagen! Ich habe einen ganzen Schrank voll: Cashews, Pekannüsse, Walnüsse, Erdnüsse, Macadamias und auch Mandeln ... Mich selbst vom Naschen abzuhalten erfordert ernsthafte Selbstkontrolle. Und diese kleinen Nuss-Schnittchen voller Lieblingsnüsse und Dattelsirup sind einfach perfekt. Du kannst sie auch in Dreiecke schneiden und hast damit die wohl nussigsten Nussecken der Welt.

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

1 eckige Springform (ca. 22 x 22 cm)

250 g Mehl

½TL Backpulver

1 Prise Salz

200 g Butter, kalt und gewürfelt

300g Dattelsirup

1 Eigelb

125 g Butter

400 g Nüsse

50 g Pistazien

- 1. Mehl, Backpulver und Salz vermengen, Butter zugeben und zu einem krümeligen Teig verkneten.
- 2. 80 g Dattelsirup und Eigelb zugeben und verkneten. Die Springform mit Backpapier auslegen und leicht einfetten. Den Teig in die Form drücken und 30 Minuten kalt stellen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden 15 Minuten backen, herausnehmen. Backofen auf 160 °C herunterdrehen.
- 3. Die Butter mit dem restlichen Dattelsirup in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die Nüsse unterheben. Masse auf dem Teigboden verteilen und Pistazien darüberstreuen.
- 4. Im Backofen 20 Minuten backen. Kurz in der Form und dann vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 5. In Streifen oder Ecken schneiden.





Florentiner-Brownies



Es vergeht kein Jahr, an dem zu Weihnachten nicht diese Florentiner-Brownies auf dem Tisch stehen. Und das schon seit vielen, vielen Jahren. Aber was haben amerikanische Brownies mit italienischen Florentinern zu tun? Auf den ersten Blick natürlich nichts. Aber gehen wir mal ein paar Jahre zurück in meine Kindheit, besser gesagt in die meiner Mutter.

Meine Großeltern hatten immer viele Hausangestellte, darunter auch zwei Köchinnen, die den ganzen Tag nichts anderes machten, als zu kochen und zu backen, die Küche herzurichten und Lebensmittel einzukaufen.

Ada kam aus Italien. Auf eine italienische Köchin bestand meine Großmutter, denn meine Urgroßmutter kam aus Sizilien, und meine Großmutter liebte die italienische Küche. Penny kam aus den Vereinigten Staaten. Besonders zu Weihnachten muss immer großer Trubel geherrscht haben. Meine Großeltern hatten in der Vorweihnachtszeit viel Besuch und liebten es, große Tische eindecken zu lassen und stundenlang zu speisen.

Jedes Jahr mussten auch Omas Lieblingsweihnachtskekse gebacken werden. Sie bestand darauf, dass es immer die gleichen Kekse waren, denn von Abwechslung hielt sie nicht viel. Und so kamen jedes Jahr Kipferl, Printen und Makronen auf den Tisch.

Nur einmal durften Ada und Penny ein Gebäckstück aus ihrer Heimat backen. Und da sich die beiden so gut verstanden, haben sie einfach ihre Lieblingsgebäckstücke zu einem einzigen vereint. Geboren war der Florentiner-Brownie. Meine Mama hat diese Brownies jedes Jahr gebacken und uns viele Geschichten von Ada und Penny erzählt. Meine Schwester und ich haben diese Geschichten geliebt und sind uns bis heute nicht sicher, ob sie je gestimmt haben. Aber das ist nicht wichtig. Es ist eine schöne Erinnerung, die ich heute gerne weitergebe.



ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

1 eckige Springform (20 x 20 cm)

Teig

150 g dunkle Schokolade (mindestens 70%), grob gehackt

150 g Butter, Zimmertemperatur

200 g weißer Zucker

100g brauner Zucker

150g Mehl

¼TL gem. Kardamom

¼TL gem. Anis

¼TL gem. Ingwer

1TL gem. Zimt

3 Eier

Topping

75g Butter

150g Zucker

60 g Honig

110 ml Sahne

1TL gem. Zimt

50 g gehackte Pistazien

100g gehackte Mandeln

150 g Mandelblättchen

50g Zitronat

50g Orangeat

50 g gehackte Belegkirschen

100 g Zartbitterschokolade (optional)

- 1. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Eine Springform einfetten.
- 2. Die Schokolade zusammen mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen und dann etwas abkühlen lassen.
- 3. Zucker zufügen und unterrühren. Mehl, Kardamom, Anis, Ingwer und Zimt zugeben und verrühren. Eier einzeln unterschlagen. Den Teig in die Springform geben.
- 4. Für das Topping Butter, Zucker, Honig und Sahne in einem Topf aufkochen lassen und 10 Minuten einkochen. Zimt, Pistazien und Mandeln untermengen. Vom Herd nehmen und Zitronat, Orangeat und Belegkirschen unterrühren.
- 5. Die Mandelmischung auf dem Brownie-Teig verteilen und im Ofen 40 Minuten backen. Nach 20 Minuten mit Backpapier abdecken. Abkühlen lassen und in Stücke schneiden.
- 6. Wer es noch schokoladiger mag, lässt die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen und gießt diese über die abgekühlten Brownies.







Lebkuchen



ZUTATEN FÜR 36 STÜCK

6 Eier

400g Zucker

2TL Vanillezucker

240 g Haselnüsse

50g Walnüsse

100g Zitronat

100g Orangeat

240 g gem. Haselnüsse

Abrieb von 1 Bio-Zitrone

Abrieb von 1 Bio-Orange

1Pck. Lebkuchengewürz

36 runde Oblaten (Ø 7–8 cm)

400 g Vollmilch-Zartbitter und/oder weiße Kuvertüre

- 1. In einer Schüssel Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Haselnüsse, Walnüsse, Zitronat und Orangeat fein hacken und mit Haselnüssen, Zitronen- und Orangenabrieb sowie dem Lebkuchengewürz vermischen. Unter die Eier-Zucker-Masse rühren. Die Mischung 24 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- 2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Backoblaten auf dem Blech verteilen und je 1TL Teig auf die Oblaten geben, dabei etwas Platz zum Rand lassen. Die Lebkuchen 13–15 Minuten backen.
- 4. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 5. Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und die Lebkuchen mit Kuvertüre verzieren.



Schokomandeln



ZUTATEN FÜR 200 G

200 g ungeschälte Mandeln

60 g Schokolade

1TL Lebkuchengewürz

5EL Puderzucker

- 1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2. Mandeln auf ein Backblech verteilen und 10 Minuten im Ofen rösten. Abkühlen lassen. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen und das Lebkuchengewürz unterrühren.
- 3. Mandeln zugeben und gut verrühren, sodass sie komplett mit Schokolade überzogen sind. Puderzucker in eine Schüssel mit verschließbarem Deckel geben und die Mandeln hinzufügen. Deckel schließen und schütteln. Die Mandeln auf einem Backpapier vollständig auskühlen lassen.







Erdnusskrokant



Crunchy, süß und salzig. Buttrig und nussig ... Lieblingskeks!

ZUTATEN FÜR CA. 24 STÜCK

500 g Erdnüsse 6TL Ahornsirup 400g Zucker 2TL Butter etwas gem. Zimt etwas gem. Ingwer ½TL Backpulver etwas Meersalz

- 1. Die Erdnüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe kurz rösten. Vom Herd nehmen und zur Seite stellen.
- 2. Auf mittlerer Hitze Sirup, Zucker, Butter, Gewürze und 8TL Wasser erhitzen. Die Masse so lange rühren, bis sie anfängt zu kochen. 5–8 Minuten köcheln lassen, bis sie leicht dunkel wird. Erdnüsse unterrühren. Mit einem Holzlöffel das Backpulver untermischen. Mit Meersalz besprenkeln. Die Masse auf Backpapier verteilen und abkühlen lassen
- 3. In Stücke brechen und servieren.



Christstollen



ZUTATEN FÜR 1 STOLLEN

500 ml Milch 160 g frische Hefe 200 g Zucker 1 kg Mehl

500g weiche Butter

1 Zitrone

¼TL gem. Muskat ½TL gem. Kardamom

5g Salz

500 g Rosinen

 $150\,\mathrm{g}$ Korinthen

150g Zitronat

150 g Orangeat

200 g gem. Mandeln

1 Tropfen Bittermandelaroma

Butter

Puderzucker

- 1. Alle Zutaten sollten die gleiche Zimmertemperatur haben.
- 2. Milch in einem Topf erwärmen, in eine Schüssel geben und die Hefe mit einem Schneebesen darin auflösen.
- 3. Salz und Zucker zugeben und alles gut verrühren.
- 4. Mehl in die Schüssel geben, alles gut verkneten.
- 5. Butter in einem Topf schmelzen, Zitronenschale abreiben. Butter, Zitronenabrieb zum Teig geben, verkneten und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- 6. Muskat, Kardamom und Salz zum Hefeteig geben und gut verkneten.
- 7. Rosinen, Korinthen, Zitronat, Orangeat, gemahlene Mandeln und Bittermandelaroma zum Teig geben und so lange kneten, bis alle Zutaten gut vermengt sind.
- 8. Den Teig zu einer Kugel formen und nochmals 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, nochmals kurz kneten und nochmals 45 Minuten gehen lassen. Ein Backblech einfetten und den Teig zu einem Stollen formen oder in eine Stollen-Backform geben, abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen und den Stollen 60–70 Minuten backen lassen.





Mara Hörner

Influencerin, Ehefrau, Mutter und Freundin www.lifeisfullofgoodies.com



Weihnachten. Für mich die mit Abstand schönste Zeit im Jahr. Schon als Kind lag immer dieser wunderbare Zauber in der Luft. Die Vorfreude während der Adventszeit, die Weihnachtsdekoration, die Weihnachtsmärkte, der Weihnachtsbaum ... Dann, an Heiligabend, freute man sich natürlich auf die Geschenke, aber schon damals auch auf das Zusammensein mit der Familie. Jedes Jahr holten wir im Laufe des Abends alte Fotoalben heraus, stöberten, erzählten und lachten. Und das machen wir heute noch so. Auch als Erwachsene finde ich diese Zeit im Jahr immer noch ganz besonders. Darum habe ich sogar in der Vorweihnachtszeit geheiratet.

Mittlerweile bin ich Mama von einem kleinen Sohn, sodass Weihnachten noch mal ganz neu auflebt und wir als Eltern versuchen, es unserem Junior genauso zauberhaft zu gestalten, damit auch er später einmal in guter Erinnerung davon erzählen kann.





© des Titels »Christmas is a feeling« (978-3-7423-1891-6) 2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München Nähere Informationen unter: http://www.rivaverlag.de