Weihnachtsbeilage

Weihnachten, die schönsten Feiertage des Jahres, stehen vor der Tür und gute Laune, Lächeln, Freude und Familiensegen sowie die Erfüllung und Wünschen sollten uns eigentlich nicht nur in dieser schönen Zeit begleiten.

Die Weihnachtsfeiertage, sind Feiertage der Freude, des Friedens und der Familie. Ihre Wurzeln reichen bis in die Antike zur Verehrung der Sonne und dem Kommen Jesu zurück und haben ihre Traditionen aus dem Christentum. In den meisten Haushalten darf keinesfalls ein Weihnachtsbaum, Weihnachtsbeleuchtung und –dekoration fehlen. Die Bräuche variieren von Familie zu Familie, aber die Grundlage ist meist dieselbe. Alles ist zu Weihnachten geschmückt, auch Weihnachtsmärkte in größeren Städten gehören zu dieser Tradition mit typischen weihnachtlichen Handwerker- und Bastlererzeugnissen sowie Punsch oder Glühwein.

Genau dies ist die schöne und idyllische Seite von Weihnachten. Doch oftmals geht dieser Seite auch Stress, Hektik und Panik voraus. Anstatt die Weihnachtsatmosphäre zu genießen, gehen wir rastlos auf die Suche nach Weihnachtsgeschenken einkaufen, wo wir von Einkaufszentren mit vielen bedeutungslosen Rabatten angezogen werden.

Lasst uns diesen Stress in angenehme Vorfreude eintauschen und zusammen ein Liedchen anstimmen:

(Freie Deutsche Übersetzung der tschechischen Version von „Jingle Bells“)

Klingglöckchen, Klingglöckchen wer gab Dir den Klang?
Der kleine Kasper oder Väterchen Frost?
Klingglöckchen, Klingglöckchen, was ertönt aus Dir?
Mamas Lieder, Weihnachten und Schnee.

Welch Freude, es schneit, wir holen den Schlitten
Die Jungen kreischen, die Glöckchen läuten, nur Vater ist ruhig.
Er schaut auf den Sohn und spitzelt die Ohren.
Was hört er in den Glöckchen, woran erinnern sie ihn?
Klingglöckchen, Klingglöckchen wer gab Dir den Klang?
Der kleine Kasper oder Väterchen Frost?

Klingglöckchen, Klingglöckchen, was ertönt aus Dir?
Mamas Lieder, Weihnachten und Schnee.
Glöckchen der Kindheit läuten in der Welt,
Und alle Erwachsenen werden wieder Kind
Läuten Sie hell, reicht nur ein Moment,
dass man sich erinnert, wie im Herzen es klingt.

Klingglöckchen, Klingglöckchen wer gab Dir den Klang?
Der kleine Kasper oder Väterchen Frost?
Klingglöckchen, Klingglöckchen, was ertönt aus Dir?
Mamas Lieder, Weihnachten und Schnee.

Die Gebote des Plätzchenbackens

1. Zählen Sie - Überlegen Sie, welche Art von Plätzchen sie machen, für Wen sie sie backen und vor allem in welcher Menge Sie alles benötigen.

2. Planen Sie. Überlegen Sie, was Sie wann backen möchten, damit die Plätzchen ausreichend ruhen können und versuchen Sie nicht alles an einem Tag zu backen. Anfang Dezember beginnt das Vanillekipferl-und Lebkuchenplätzchenbacken. 2 Wochen vor Weihnachten backen wir dann Linzer Plätzchen und allen anderen Mürbteig-Delikatessen. Eine Woche vor den Weihnachtsfeiertagen sind „Marokkaner", Schneewölkchen und ähnliche Plätzchen dran. Füllen Sie sie dann mit Marmelade und tragen Sie die Schokolade auf. Kurz vor Heiligabend können wir dann den Weihnachtsstollen und am 24. Dezember unseren Lieblingsapfelstrudel bereiten.

3. Sparen Sie nicht. Man kann sagen was man will, man kann weder den Geschmack von Butter noch von Sahne in einem Teig ersetzen. Glauben Sie auch nicht, dass Sie Nüsse durch gebratene Flocken oder Schokolade durch Fettglasur ersetzen können.Qualitativ hochwertige Zutaten können nicht durch irgendetwas anderes ausgetauscht werden – und seien wir mal ehrlich: Die wunderbaren Weihnachtsplätzchen, die es ohnehin nur einmal im Jahr gibt haben dies auch nicht verdient.

4. Backen Sie mit Köpfchen. Planen Sie die Vorbereitung von Teigen mit ähnlichen Eigenschaften am gleichen Tag, kombinieren Sie verschiedene Sorten, für welche Sie z. B. nur Eigelb oder Eiweiß benötigen (oder heben Sie sie als Dekoration für Lebkuchenplätzchen auf) und bestreichen Sie immeralle Plätzchen in einem Gang mit Schokoladenglasur.

5. Verschwenden Sie nichts. Werfen Sie keinesfalls nicht gelungene oder zerbrochene Kekse weg, sondern packen Sie alle Krümel zusammen, tropfen etwas Rum darauf und geben Sie etwas Marmelade, Butter, Kakao gemahlene Nüsse oder Kokosnussstreusel darauf – denn auch Rumkugeln zählen zu den beliebtesten Süßigkeiten!

6. Seien Sie geduldig. Man kann nicht glänzen, wenn man nicht einige seit Jahren bewährte Verfahren beachtet: Es ist wirklich immer besser, das Mehl zu sieben (es wird dabei schön luftig) und alle Zutaten (insbesondere Eier und Butter) erst einmal auf Zimmertemperatur erwärmen zu lassen. Lassen Sie Butterplätzchenteig immer einen Tag lang in einer Folie im Kühlen ruhen, man kann ihn dann viel besser bearbeiten (der rohe Teig hält bis zu 3 Tage im Kühlschrank, so dass man ihn schön im Voraus vorbereiten kann).

7. Vertrauen Sie den Tipps Ihrer Großmutter. Fügen Sie Butter wirklich als letzte Zutat zum Stollenteig (und allen anderen Sauerteigen) hinzu, damit der Teig nicht umstürzt. Für schnelleres „Reifen" von Lebkuchenkeksen und anderen Plätzchen geben Sie ein Stückchen Apfel in die Box, wodurch sie auch geschmeidiger werden. Und zuletzt ärgern wir unsere Großmütter ein wenig, indem wir alle Plätzchen auf Backpapier legen, dank dessen sie nicht kleben bleiben und wir die Bleche nicht mühevoll abwaschen müssen.

8. Genießen Sie es. Auch Ihre Kinder helfen gerne mit. Auch wenn wir dann in jedem Winkel unserer Küche Mehl haben und die Formen und Dekorationen nicht komplett so werden, wie wir sie uns vorstellen, bereiten wir unseren Kindern damit eine große Freude – was das Chaos doch wert macht.

9. Noch ein wichtiger Punkt: Lassen Sie uns die Tage – und nicht nur die Weihnachtstage ruhig und entspannt angehen. Wir erwarten immer große Wunder und übersehen dabei meist die Kleinen. Erst viel später finden wir heraus, dass die kleinen unerwarteten Wunder immer die wertvollsten sind.

Einige Rezepte:

Vanillekipferl ohne Nüsse

200 g glattes Mehl
50 g Puderzucker
1 Eigelb
120 g Backfett
Puderzucker und Vanillezucker im Päckchen
Mischen Sie alles und kneten Sie den Teig. Lassen Sie ihn anschließend bis zum nächsten Tag im Kühlen ruhen. Walzen Sie ihn aus, formen Sie kleine Röllchen und formen sie auf einem vorgefetteten Backpapier zu kleinen Hörnchen. Backen Sie sie dann, bis sie rosa sind und bestreuen Sie sie noch im heißen Zustand mit Vanillezucker.

Rumkugeln

500 g glattes Mehl
120 g Puderzucker
250 g Butter
50 g gemahlene Nüsse
2 Eigelb
Mischen Sie alles und kneten den Teig. Lassen Sie ihn dann 10 Minuten im Kühlen ruhen. Rollen Sie den Teig aus, schneiden Sie kleine Stücke aus, rollen Sie sie zu kleinen Kugeln und backen Sie die Kugeln im Ofen bei mittlerer Temperatur, bis sie rosa sind. Die abgekühlten Kugeln tränken wir mit heißem Rum und streuen Puderzucker und Vanillezucker darauf.

Ausgezeichneter Kinderpunsch

4 Beutel Hagebuttentee
500 ml Wasser
200 ml Orangensaft
Zitronensaft
4 Esslöffel flüssigen Honig
Gießen Sie kochendes Wasser über die Teebeutel. Decken Sie alles zu und lassen es 10 Minuten ziehen. Nehmen Sie dann die Beutel aus dem Wasser, geben Sie Orangen- und Zitronensaft hinzu, erhitzen Sie nochmals alles, gießen es in Gläser und süßen Sie es mit dem Honig.

Mögen Sie Baileys, aber finden das Original etwas teuer? Dann haben wir ein Rezept für Sie, wie Sie Baileys aus den folgenden Zutaten zu Hause selbst herstellen können!
Das Rezept für hausgemachten Baileys ist sehr einfach, nahezu jeder kann ihn herstellen und das Resultat schmeckt wirklich genau wie das Original.
Zutaten:
100 ml gebrühter Kaffee
200 ml Schlagsahne
150 – 200 ml Whiskey
180 g gesüßte Kondensmilch
1 Teelöffel Kakao
1 Esslöffel brauner Zucker
1 Teelöffel Vanille-Essenz

Alle Zutaten außer dem Alkohol in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze kochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dann vom Herd nehmen und den Whiskey einrühren. Im Rezept sind es 200 ml, doch für manche könnte es zu stark ausfallen. Geben Sie deshalb zuerst 150 ml ein und probieren Sie, ob der Alkoholgehalt eventuell schon genügt. Verrühren Sie nochmals alles und mischen es dann in Flaschen. Bewahren Sie nach dem Abkühlen die Flaschen im Kühlschrank auf.

Weihnachtsbastelei

In diesem Bereich teilen wir mit Ihnen Tips für handgemachte Weihnachtsdekorationen, die Sie wunderbar mit Ihren Kindern zusammen basteln können. Alles was Sie dafür brauchen sind ausgeschnittene farbige Papierbögen, Klebstoff und Knöpfe. Schneiden Sie diese einfach zurecht, kombinieren Sie sie und kleben Sie zusammen.

Diese wunderschönen Schneeflöckchen können Sie ebenfalls als Dekoration selbst basteln und beispielsweise in Ihr Fenster hängen. Folgen Sie dabei einfach den Bastelanweisungen im Bild.

Aus Papier-Muffinförmchen lassen sich auch ausgezeichnete Weihnachtsbaum-Aufhänger basteln. Falten Sie sie zu einem Dreieck und kleben Sie sie in der gewünschten Form zusammen. Wenn Sie keine Heißklebepistole besitzen, können Sie die einzelnen Teile auch mit einem Klammerer zusammenheften oder die Pappförmchen einfach mit Nadel und Faden durchstechen und verbinden.

Weihnachtsbäumchen

Wurden ursprünglich mit ihren Zweigen zum Schutz vor bösen Geistern in die Behausungen der Menschen gestellt. Es war ursprünglich ein **heidnischer Brauch**, wurde jedoch von der christlichen Kirche akzeptiert und übernommen. Die Zweige des Baumes symbolisieren dabei das ewige Leben. Früher wurden Sie mit Gebäck, Lebkuchen, Trockenfrüchten und Nüssen geschmückt.

Wie wir unseren Weihnachtsbaum schmücken ist ganz und gar uns überlassen. Die meisten Menschen verwenden zwei bis drei verschiedene Farben, damit es nicht übertrieben aussieht. Wenn Sie aber ein Liebhaber von möglichst vielen bunten Farben sind oder noch kleine Kinder zuhause haben, kann man selbstverständlich mehr Farbe mit einbringen.

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger, liebe Freunde
Ich wünsche Euch allen

FRÖHLICHE WEIHNACHTEN UND EIN GESUNDES NEUES JAHR!

Jana Kortusová