

Christmas IS A FEELING



Weihnachtliche Rezepte
und Geschichten für
die schönste Zeit im Jahr

PATRICK ROSENTHAL

riva



Christmas
IS A FEELING

PATRICK ROSENTHAL



Christmas
IS A FEELING

Weihnachtliche Rezepte
und Geschichten für
die schönste Zeit im Jahr

PATRICK ROSENTHAL

riva

Inhalt



6	Vorwort
9	SÜSSE WEIHNACHTSLIEBLINGE
37	DAS WEIHNACHTSMENÜ
63	WEIHNACHTSREZEPTE RUND UM DEN ERDBALL
89	WÄRMENDE GETRÄNKE ZU WEIHNACHTEN
101	FESTLICHE DRINKS ZUM WEIHNACHTSFEST
115	10 TIPPS FÜR EIN ENTSPANNTES WEIHNACHTSFEST UND EINE RUHIGE VORWEIHNACHTSZEIT
125	SELBST GEMACHTE GESCHENKE ZU WEIHNACHTEN
147	DESSERTS UND SWEETS ZUM WEIHNACHTSFEST
177	HERZHAFTES X-MAS
198	Weihnachtsgedanken zum Abschluss
200	Rezeptregister
204	Zutatenregister

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 aufgereggt 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 können. 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.







Süße
WEIHNACHTS-
LIEBLINGE

Dominosteine



ZUTATEN FÜR CA. 90 STÜCK

50g Pistazienkerne
250g Mehl
2TL Backpulver
½TL Zimtpulver
1 Msp. Nelkenpulver
1 Ei
150g Aprikosengelee
1TL Rum
100g Marzipan-
rohmasse
450g Zartbitter-
kuvertüre
100g 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 50g Kuvertüre, Honig, 25g 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.





Spitzbuben

ZUTATEN FÜR 1-2 BLECHE

2 Eier
200g Butter
100g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
100g gem. Mandeln
230g Mehl
100g Gelee (Himbeer-,
Kirsch- oder
Erdbeergelee)

1. 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
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise 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.





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
250 g Butter
je 100 g brauner und
weißer Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier
2 Eigelb
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 TL Zimt
400 g Mehl

Topping

4 EL Zimt
200 g weißer Zucker
4 EL Frischkäse
2 EL 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.

