



Knickbein wünscht schöne Weihnachten!

„Wollen wir heute etwas backen?“

Sicherlich haben Sie schon Weihnachtsplätzchen gebacken? Wie? Rezepte? Wahrscheinlich haben Sie bereits zig Backbücher in Ihrem Schrank stehen. Oder vielleicht sind sie ja auch in Besitz der aktuellen Rezepte-App auf ihrem I-Phone?

Egal, dieses Rezept kennen Sie bestimmt noch nicht. Probieren Sie es einfach einmal aus – es lohnt sich!

Jasmin Neef

Haselnuss-Hörnchen

Zutaten: 15g geschälte Haselnüsse
90g Mehl
60g weiche Butter
30g Puderzucker, gesiebt

- Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Haselnüsse auf ein kleines Backblech schütten. Etwa 8 bis 10 Min. rösten, bis sie leicht braun sind.
- Aus dem Ofen nehmen und die Hitze auf 180 Grad zurückstellen.
- Haselnüsse fein hacken.
- In einer großen Schüssel Mehl, Butter und Puderzucker verarbeiten und die Haselnüsse dazugeben. Alles von Hand gut kneten, bis der Teig zusammenhält.
- Der Teig in 1 cm breite und 4,5 cm lange Hörnchen formen (etwa 2 Teelöffel Teig für jedes). Dann legt man die Hörnchen etwa 2,5 cm voneinander aufs ungefettete Backblech.
- 10 Min. backen, bis sie leicht braun sind. Zum Abkühlen auf ein Gitter legen.
- Luftdicht aufbewahren.

Menge: etwa 18 Stück
etwa 2 Std. Zubereitungs- und Backzeit

Quelle: „Süße Träume“ – Mary Berry (Müller Rüschlikon)

PÄDAGOGISCHES und mehr

Heilig Abend in Möhringen und woanders

Was zu einer deutschen Weihnacht gehört, nämlich der Adventskalender, der Adventskranz, der Baum und die Weihnachtsgans weiß man ja. Aber welche Bräuche gibt es eigentlich in anderen Ländern?

... in einer italienischen Familie

Wir (Schwestern/Mama/Oma) treffen uns Nachmittags zum Vorbe-reiten und Kochen, ab 19 Uhr hat sich die Familie für das große Festmahl zusammengefunden. Traditionessen ist bei uns immer Spaghetti aglio e olio mit Walnüssen, danach Stockfisch, Salsicia (ital. gebratene Wurst) Gemüse, Salat. Der Nachttisch wird natürlich auch nicht vergessen: Panetone (italienischen Kuchen, den gibt es auch schon im Kaufland zu kaufen).

Nach dem Essen spielen wir Tombola oder ein italienisches Kartenspiel (Sette e mezzo). Und zum Schluß, genau um Mitternacht kommt der Weihnachtsmann (manchmal in echter Gestalt) und dann findet die Bescherung statt, was groß und klein erfreut!

... in einer kroatischen Familie

Bei uns gibt es eine Tradition, die an die Krippe und den Stall bei der Geburt Jesu erinnern soll: Unter dem Tisch liegt Heu und die Kinder dürfen unter dem Tisch spielen. Dann gibt es natürlich gutes Essen, z. B. Krautwickel, es wird gefeiert und gelacht. Die Kinder ziehen durch die Nachbarschaft, singen Weihnachtslieder und bekommen dafür kleine Geschenke.

... in einer polnischen Familie

Bevor das Festessen beginnt, treffen sich alle am Tisch um sich gegenseitig das Beste zu wünschen. Dabei werden dünne Oblaten (mit aufgedruckten Figuren wie Christus-Kind, den Engeln, Tieren aus der Krippe oder der gesegneten Maria) geteilt.

In der polnischen Tradition, vielleicht überraschend für viele, wird kein Fleisch am Heiligabend serviert. Es ist eine großartige Feier, die zwölf Gänge/Speisen beinhaltet. Diese stehen für die zwölf Apostel am Abendmahlstisch von Jesus.

Obwohl das Essen fleischlos ist, heißt das natürlich nicht, dass es nicht üppig wäre: Es beginnt mit einer Suppe – Borschtsch mit Uszka („Öhrchen“ ähnlich wie kleine Ravioli), gefolgt von einem Fisch wie z. B. Karpfen, Lachs oder Hering in unterschiedlichen Formen. Eine scheinbar endlose Folge von Appetithappen, Garnierungen und Früchten wird dann zwischen dampfenden Tellern mit Sauerkraut und fleischlosen Pierogi serviert.

Nach dem Essen kommt die Zeit der Weihnachtslieder, des Geschenke-Auspackens unter dem Weihnachtsbaum, die vom Christkind oder von den Engeln gebracht wurden. Durchgehend werden kleine Weihnachts-Knabbereien gereicht bis um Mitternacht alle, auch die Kinder, zur „Pasterka“, der traditionellen Christmette in der Kirche, aufbrechen.

„Wesołych Świąt!“ (Frohes Fest!)

Gesammelt von Marzena Dolata-Kosiol und Anna Schweighardt