24 MAGISCHE ADVENTS MOMENTE



Tag für Tag ein Türchen öffnen – mit Rezepten,
DIYs & Geschenken aus der Küche

GU



»Alt und Jung sollen nun, von der Hast des Lebens einmal ruh'n …«

Ich weiß, ich weiß: Das ist nicht nur ein frommer Wunsch von Theodor Storm. Die Hast des Lebens lässt sich nicht so einfach abschütteln, nur weil der Kalender den ersten Dezember anzeigt. Trotzdem: Für einen Weihnachtsnerd wie mich besteht das größte Ziel darin, den Advent Tag für Tag voll auszukosten und jeden Moment ganz bewusst zu genießen.

Ich liebe Deko, Plätzchen, Geheimnisse und Geschenke. Ich bin ebenso ein Fan von »Last Christmas« wie von »Morgen kommt der Weihnachtsmann« und Jahr für Jahr geht gequältes Seufzen durch unser Zuhause, wenn ich tagelang »Lustig, lustig, tralalala« singe, obwohl der Nikolaus längst da war. Die Zeit vor Weihnachten ist einfach magisch für mich und ich möchte sie auf keinen Fall missen.

Leider sieht die Vorweihnachtszeit für viele von uns aber eher so aus: Die Geschäftigkeit nimmt noch mal richtig zu. Neben dem Jahresendspurt in Schule und Beruf gilt es, unzählige Vorbereitungen zu erledigen. Projekte wollen zu Ende gebracht werden, Deadlines warten. Da kommt richtig Hektik auf und führt nicht selten dazu, dass die kostbaren Tage im Advent nur so vorbeirauschen. Plötzlich steht man unter dem geschmückten Tannenbaum und denkt: »Ja, ist denn jetzt schon Weihnachten?«

Meine Mission ist es, dass es so weit gar nicht kommt und neben allen To-dos noch Zeit zum

Der Zauber von Weihnachten wartet auf jeden von uns – immer.

6. DEZEMBER

Hexenhaus

1 Std. 50 Min. Zubereitung • 12 Min. Backen • 14 Std. Ruhen

Für 1 Lebkuchenhaus

FÜR DEN TEIG
180 g Honig • 100 g Zucker
80 g Butter
500 g Dinkelmehl (Type 630)
1–2 TL Lebkuchengewürz
1 EL Kakaopulver
1 TL Backpulver
1 Ei (M)

FÜR DIE GLASUR
1–2 Eiweiß (M)
250 g Puderzucker

FÜR DIE DEKO
Schokolinsen
Gummibären
Mini-Kekse

AUSSERDEM
Schablone
Spritzbeutel (ersatzweise Gefrierbeutel mit abgeschnittener Ecke)
Ausstechformen (z. B. Tannenbaum, Lebkuchenmann, Engel; nach Belieben)

1 In einem kleinen Topf Honig, Zucker und Butter unter Rühren erwärmen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Inzwischen in einer großen Schüssel Mehl, Lebkuchengewürz, Kakaopulver und Backpulver mischen. Das Ei und den Honig-Mix untermischen und alles mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem flachen Rechteck formen, in Folie wickeln und mindestens 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Backofen auf 180° vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dünn ausrollen. 3 gleichgroße Quadrate (ca. 15 × 15 cm) für Dachflächen und Bodenplatte sowie 2 Dreiecke (ca. 15 cm Kantenlänge, 13 cm Höhe) ausschneiden. Aus einem Dreieck Haustür und ein rundes Fenster ausschneiden. Aus Teigresten nach Belieben Tannenbäume, Engel und Lebkuchenmänner ausstechen. Auf den Backblechen verteilen und im Ofen (Mitte) nacheinander ca. 12 Min. backen. Herausnehmen und über Nacht abkühlen lassen.

3 Am nächsten Tag das Eiweiß steif schlagen, Puderzucker einrieseln lassen, bis eine zähe, klebrige Glasur entsteht. Den Zuckerguss in einen Spritzbeutel füllen. Dach und Wände des Lebkuchenhauses liegend verzieren. Dazu Zuckerguss auf die Teigplatten tupfen und Smarties, Gummibären und Mini-Kekse daran festkleben.

4 Die Bodenplatte auf eine Tortenplatte legen. Die Vorder- und Rückwand mit Zuckerguss auf der Bodenplatte befestigen. Die Kanten der Vorder- und Rückfront sowie die Bodenplatte mit Zuckerguss bestreichen und die beiden Dachflächen damit festkleben. Dachfirst mit Zuckerguss bestreichen und mit Deko bekleben. Nach Belieben rundherum mit ausgestochenen Figuren verzieren.



»Liebe wohnt auch in Suppentellern.«

Türchen

07

7. DEZEMBER

Maronensuppe mit Äpfeln und Nüssen

30 Min. Zubereitung

Eine Suppe wie aus der Engelswerkstatt: perfekt für einen dunklen, kalten Dezemberabend, wenn du es dir zu Hause behaglich machen möchtest.

Für 4 Personen

1 Möhre
1 Stange Lauch
400 g gegarte geschälte Maronen (vakuumverpackt)
3 EL Butter
1 l Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
1 Handvoll Walnusskerne
2 säuerliche Äpfel
4 Zweige Thymian
1 ½ EL Zucker
100 g Sahne
2 TL Zitronensaft

1 Die Möhre putzen, schälen und in feine Würfel schneiden. Den Lauch putzen, gründlich waschen und klein schneiden. Die Maronen grob würfeln. 1 EL Butter in einem weiten Topf zerlassen und die Möhre und den Lauch darin unter Rühren andünsten. Die Maronen dazugeben und kurz mitgaren. Die Brühe angießen und zum Kochen bringen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln, bis das Gemüse bissfest ist.

2 Inzwischen die Walnusskerne in kleine Stücke brechen. Die Äpfel waschen, vierteln, von den Kerngehäusen befreien und in dünne Schnitze schneiden. Diese halbieren oder dritteln. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

3 Übrige Butter in einer Pfanne zerlassen. Zucker dazugeben und in der Butter schmelzen. Die Apfelstücke hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. braten. Vorsichtig wenden und weitere 2 Min. braten, bis sie leicht braun sind. Die Walnussstücke und Thymianblättchen untermischen und kurz mitbraten.

4 Die Suppe im Topf pürieren und die Sahne untermischen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft würzen und auf vier tiefe Teller verteilen. Apfel-Nuss-Thymian-Mix jeweils kranzförmig am Tellerrand anrichten. Sofort servieren und genießen.



»Sterne,
die begehrt
man nicht,
man freut sich
ihrer Pracht.«

– Johann Wolfgang von Goethe –

Türchen

08

Plätzchenduft, Lichterglanz und ganz viel Weihnachtszauber



Lass dich von 24 liebevoll gestalteten Ideen durch die schönste Zeit des Jahres begleiten. Ob originelle DIYs, himmlische Plätzchen, festliche Rezepte oder kleine Geschenke aus der Küche – jeden Tag wartet ein neuer Impuls, der dein Zuhause Schritt für Schritt in ein echtes Winterwonderland verwandelt.

www.gu.de

ISBN 978-3-7589-0423-3