



Christkindlmoak

Deko basteln

Bletzal bocha

Schmunzeln

Last-Minute-Geschenkideen





Inhaltsverzeichnis

1. Christkindlmoak Food

Gebrannte Mandeln

Glasierte Äpfel

Schokofrüchte

Crêpes

Käsespatzen

Sengzesten

2. Christkindlmoak Drinks

Weißer Glühwein

Roter Glühwein

Hot Caiji

Bratapfel Glühwein

Kinderpunsch

3. Weihnachts-Basterei

Schneekugel

Papierstern

Sternlein

Gold-Anhänger

Papiersterne

4. Bletzal bocha

Butterplätzchen

Engelsaugen

Nougatstangen

Schmunzeln

5. Last-Minute-Geschenkideen





1. Christkindlmoak Food

Gebrannte Mandeln

Zutaten:

200 g Mandeln

100-200 g weißer Zucker

50-100 ml Wasser (abhängig von der verwendeten Zuckermenge)

*optional etwas Zimt, gemahlene Vanille oder (selbst gemachten)
Vanille-Zucker, Kakao, Lebkuchengewürz oder andere passende
Gewürze*

Zubereitung:

Sobald Zutaten und Utensilien bereitstehen, kann es losgehen.

*Sorge beim Karamellisieren dafür, dass der Zucker nicht verbrennt,
indem du bei nicht zu hoher Temperatur stetig rührst. So geht's:*

- 1. Wasser, Zucker und Gewürze in die noch kalte Pfanne geben.*
- 2. Alles bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.*
- 3. Sobald das Zuckerwasser kocht, die Mandeln hinzugeben.*
- 4. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis nach und nach das
Wasser verdampft ist. Dabei wird der Zucker flüssig und
dunkel und es bilden sich Karamelfäden.*





5. *Nach einer Weile wird der Zucker krümelig und legt sich um die Mandeln.*
6. *Sobald der Zucker an den Mandeln haftet und beginnt, sich wieder zu verflüssigen, die Pfanne vom Herd nehmen und die Mandeln auf einem mit Backpapier oder einer Backpapier-Alternative ausgelegten Backblech verteilen.*
7. *Die fertigen Mandeln etwas abkühlen lassen und noch warm oder ganz erkaltet genießen. In ein Schraubglas oder ein selbst gebasteltes Papiertütchen gefüllt, eignen sich die gebrannten Mandeln ideal als kleines Geschenk aus der Küche.*

Tipp: Die in der Pfanne verbliebene Karamellkruste lässt sich am besten entfernen, indem du Wasser hineingibst und es kurz aufkochst. Dann löst sich der Zucker wieder auf, und die Pfanne lässt sich einfach mit einem Lappen abwischen.





Glasierte Äpfel

Zutaten:

6 Stk Äpfel

600g Zucker

6 EL Wasser

3 TL Lebensmittelfarbe, rot

1 TL Zitronensaft





Zubereitung

- 1. Die Äpfel waschen, die Stiele entfernen und durch ein Holzstäbchen ersetzen.*
- 2. Danach Wasser, Zitronensaft sowie den Zucker in einem Topf geben und zum Kochen bringen.*
- 3. Nun die Lebensmittelfarbe einrühren und das Ganze unter ständigem Rühren kochen lassen, bis der Sirup dickflüssig ist. Dann vom Herd nehmen.*
- 4. Die Äpfel in die heiße und dickflüssige Masse tauchen und von allen Seiten drehen bis die Äpfel vollständig mit der Zuckermasse bedeckt sind.*
- 5. Die kandierten Äpfel zum Trocknen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.*

Tipp: Zusätzlich können die Äpfel mit Streuseln verziert werden.

Am besten eignen sich große, säuerliche Äpfel, zum Beispiel die Sorten Boskop oder Elstar für die Zubereitung dieser Köstlichkeit.





Schokofrüchte

Zutaten:

Obst nach Wahl

Schokolade (Zartbitter, Vollmilch oder Weiss)

Optional Streusel, Krokant, Deko

Zubereitung:

1. Obst waschen und in mundgerechte Stücke schneiden
2. Obst auf Holzspieße stecken
3. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen
4. Obstspieße in die Schokolade tauchen oder mit einem Löffel überziehen





Crêpes



Zutaten:

250 g Mehl

500 ml Milch

1 Prise(n) Salz

1 EL Vanillezucker

4 Ei(er)

50 g Butter

Zubereitung:

1. Mehl, Milch, Salz, Vanillezucker und Eier verrühren
2. die zerlassene Butter dazugeben, abermals verrühren
3. In eine Pfanne geben, gerade so viel, bis der Boden bedeckt ist und ca. 2-3 Min. bei mittlerer Hitze auf jeder Seite "braten".

Je nach Wunsch können die Crêpes mit Marmelade, Zucker, Zimt, Nutella, Kinderschokolade, Käse, Schinken, belegt werden.

Nach dem Belegen den Crêpe 2x falten und genießen.





Käsespatzen

Zutaten für 4 Portionen:

300g Mehl

etwas Salz

4 Eier

150ml Milch

4 Zwiebeln

1 EL Butterschmalz

1/2 TL Zucker

2 EL Butter

150g Emmentaler (gerieben)

150g Bergkäse (gerieben)

Zubereitung:

1. Mehl und 1 TL Salz in einer großen Schüssel mischen. Eier zugeben und mit einem Kochlöffel mit Loch (oder mit den Knethaken des Handrührers) mischen. Milch unterrühren.
2. Den Teig so lange mit dem Kochlöffel schlagen, bis er beginnt, Blasen zu werfen. Teig 10 Min. ruhen





lassen. Inzwischen in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen.

- 3. Zwiebeln in ca. 3 mm dicke Ringe schneiden oder hobeln. In einer Pfanne mit Butterschmalz erst glasig, dann goldbraun braten. Dabei mit 1 Prise Salz und Zucker würzen. Am besten in der Pfanne warmhalten.*
- 4. Kochendes Wasser salzen. Spätzlehobel auf den Topf setzen. Ein Viertel des Teigs in den Hobel einfüllen und den „Schlitten“ hin- und herschieben. Auf diese Weise den Teig in das bei mittlerer Hitze leicht siedende Wasser hobeln. Sobald die Spätzle an die Oberfläche kommen, noch ca. 1 Min. gar ziehen lassen. Dann mit einer Schaumkelle herausheben und in einem Sieb abtropfen lassen. Restlichen Teig ebenso zu Spätzle verarbeiten.*

5. Spätzleteig in Wasser hobeln

6. Butter in einer Pfanne schmelzen. Spätzle zugeben und ohne Farbe bei mittlerer Hitze



braten, leicht salzen. Mit dem Käse bestreuen, diesen durch leichtes Schwenken untermischen und erhitzen, bis er vollständig geschmolzen ist. Mit den Schmelzzwiebeln servieren. Dazu passt Salat.





Sengzesten

Zutaten:

180 g Roggenmehl

10 g frische Hefe

Etwas Wasser - lauwarm

150 g Roggenmehl

175 g Weizenmehl

15 EL Milch

2 TL Öl

2,5 TL Salz

Zubereitung:

Erstellen des Sauerteigs:

1. Aus den 180 g Roggenmehl, der Hefe und dem lauwarmen Wasser einen glatten Teig herstellen und ihn an einem warmen Ort (am besten i. Schüssel mit Deckel, oder Folie, damit der Teig nicht austrocknet) 16 Stunden gehen lassen.

2. Den fertig gegangenen Sauerteig dann mit Milch, Öl, Salz und der Hälfte des Mehls





zusammenmischen. Den Teig kräftig durcharbeiten und das restliche Mehl nach und nach zugeben.

3. Wenn der Teig ganz durchgeknetet ist 6 -8 Fladen mit dem Nudelholz ausrollen und mit einer Gabel leicht löchern

4. nach belieben

vor dem Backen belegen mit:

- Schmand, Speck, Frühlingszwiebeln und Reibekäse drüber*
- Schmand, in Scheiben geschnittenen Salzkartoffeln, etwas Kümmel und zum Schluss Reibekäse drüber*
- Schmand und Salz und nach dem Backen mit flüssiger Butter bepinseln*

Oder nach dem Backen mit:

- Schmand und Schnittlauch belegen*

2. Das bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Blech mit den Fladen auf die Roste legen und ca. 10 - 15 Min (Ober- und Unterhitze 180 Grad) im unteren Drittel des Ofens backen. Der Rand muss sich etwas aufblasen und knusprig aber nicht unbedingt sehr braun werden. Immer mal einen Fladen mit einem Messer leicht anheben und drunter schauen, wie er gebacken ist. Die reale Backzeit hängt vom jeweiligen Herd ab. Bitte selber ausprobieren. Die 10 - 15 Min. sind nur ein Vorschlag.





2. Christkindlmoak Drinks



Weißer Glühwein

Zutaten:

4 St Gewürznelken

1 St Orange

125ml Orangensaft

80ml Rum

1.5l Weißwein

4 EL weißer Kandiszucker

Zubereitung:

1. Die Orangen heiß abwaschen und in Scheiben schneiden, welche in die Gläser

gegeben werden.

2. Gewürznelken, Rum, weißer Kandiszucker, Weißwein und Orangensaft in

einem großen Topf aufkochen (ca. 5-10 Min.).

3. Der Glühwein muss heiß serviert werden.





Roter Glühwein

Zutaten:

- 1 Flasche trockenen Rotwein (z. B. Spätburgunder)*
- 1 Bio-Orange in Scheiben*
- 2 Stangen Zimt*
- 3 Gewürznelken*
- 2-3 EL Zucker, Honig oder Agavendicksaft*
- nach Geschmack einige Kapseln Kardamom*
- optional: Vanilleschote*



Zubereitung:

- 1. den Rotwein in einem großen Topf auf mittlerer Stufe erwärmen*

Achte beim Selbermachen unbedingt darauf, dass der Rotwein niemals kocht, denn sonst verdampft der Alkohol. Bei andauernder Hitze kann außerdem das als krebisverdächtig gestende Zuckerabbauprodukt Hydroxymethylfurfural (HMF) entstehen.

- 2. Füge beim Erwärmen die restlichen Zutaten hinzu*
- 3. Wer den intensiven Geschmack von Kardamom mag, der kann einige Kapseln beifügen.*





Hot Caipirinha

Zutaten für 1 Glas:

1 EL brauner Rohrzucker

1 St unbehandelte Limette

5 cl Zuckerrohrschnaps - z. B. Cachaça / Pitu

etwas heißes Wasser

Zubereitung:

1. Die Limette heiss abwaschen und abtrocknen. Mit einem scharfen Messer die Enden der Limette abschneiden, die Limette halbieren und den weissen Mittelstrang entfernen, um zu verhindern, dass die Bitterstoffe der Enden und des Mittelstranges den Geschmack des Cocktails beeinträchtigen. Die Limette achteln, in ein Caipi-Glas geben und mit einem Holzstößel zerquetschen, so dass der Limettensaft und die ätherischen Öle aus der Schale austreten.
2. Den Rohrzucker zugeben und mit Hilfe eines Stirrers (Rührstäbchens) verrühren. Den Zuckerrohrschnaps zugeben, umrühren und das Glas mit heissem Wasser auffüllen (damit das Glas nicht platzt einfach einen Löffel in das Glas stellen. Kurz verrühren und servieren.





Bratapfelglühwein

Zutaten:

650 ml Apfelsaft, klarer

850 ml Wein, weiß

1/2 Vanilleschote(n), ausgeschabte

3 Nelke(n)

2 Stange/n Zimt

1 Zitrone(n), dünn abgeschälte Schale ringsum, Bio-

2 Äpfel, (aromatische Winteräpfel)

2 EL Zucker, braun

50 ml Calvados oder Amaretto





Zubereitung:

Weißwein, Apfelsaft, Zitronenschale und Gewürze in einem Topf vermengen und aufkochen. Eine $\frac{3}{4}$ Stunde bei milder Hitze ziehen lassen, Gewürze entfernen bis auf die Vanillestange.

Die beiden Äpfel mit einem Kernhausausstecher entkernen und halbieren. Schnittflächen mit dem Zucker bestreuen und in eine gebutterte Form geben.

Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten backen.

Weinsud inzwischen mit Calvados oder Amaretto aufkochen.

Bratäpfel in einen dekorativen, aber hitzebeständigen Glaskrug setzen und mit der heißen Punschflüssigkeit übergießen.

Sofort servieren.





Kinderpunsch

Zutaten:

1/2 Liter Tee (Waldbeere oder andere Fruchtssorte)

1/4 Liter Apfelsaft

8 Nelke(n)

1 Stange/n Limt

1 Zitrone(n), davon den Saft

1/2 Orange(n), davon den Saft

n. B. Zucker, braun oder Süßstoff

1 Pkt. Orangenaroma



Zubereitung:

- 1. Den Tee aufbrühen und ca. 8 Minuten ziehen lassen.*
- 2. Apfelsaft, Nelken (diese am besten im Teeei), die Limtstange, den Zitronensaft und Orangensaft sowie das Orangenaroma dazugeben und erwärmen, aber nicht kochen lassen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen.*
- 3. die Gewürze herausnehmen und den Punsch heiß servieren*





Weihnachtliche - Basterei



Schneekugel

Material:

1 leeres Glas

weihnachtliche Figuren (zum Beispiel Tannenbäume)

Heißklebepistole

Schere

1 Stoff Streifen (ca. 27 cm x 2 cm)

destilliertes Wasser

Kunstschnee für Schneekugeln

goldener Glitzer

So wird's gemacht:

1. Entferne den Einleger aus dem Deckel und klebe die Figuren mit Heißkleber fest. Achte darauf, dass sich das Glas später noch schließen lässt.
2. Schneide den Stoffstreifen so zurecht, dass er einmal um den Deckel passt. Befestige anschließend den Stoff mit Heißkleber am Deckelrand und lasse ihn gut trocknen.
3. Fülle das Glas mit destilliertem Wasser und gib den Kunstschnee und etwas Glitzer hinzu. Schraube das Glas fest zu und stelle es auf den Kopf. Fertig!





Papierstern

Material:

für einen Stern Ø 40 cm:

4 A3-Blätter etwas stärkeres weißes Transparentpapier,

weißes Satinband zum Aufhängen (ca. 1 m, ca. 5 mm breit),

Lineal, Bleistift, Schere, Lochzange, Klebestift, weißes Nähgarn

So wird's gemacht:

4 A3-Blätter nebeneinanderlegen, die langen Seiten 1 cm überlappen lassen und mit einem Klebestift miteinander fest verkleben

1. Aus dem Papier ein Rechteck (40 x 120 cm) schneiden, die kurze Seite zu einen 5 cm breiten Fächer falten
2. In der Mitte knicken, dort 4 kleine Löcher (2-mm-Lochstärke) stanzen und durch diese mit dem Garn die Papierfalten miteinander vernähen
3. 1 m Satinband abschneiden und ein Ende über die Löcher an den Stern nähen
4. Für die Sternspitzen den Fächer an beiden Enden schräg anschneiden
5. Beidseitig symmetrisch zur Mitte hin in alle Papierlagen geometrische Formen schneiden
6. Den Fächer auffächern, die Enden zusammenkleben und z. B. an einen Schrank knoten





Sternlein

Es muss nicht immer Stroh sein! Und so geht's:

- ◇ *12 goldene Jumbo-Trinkhalme mittig lochen, über eine goldene Versandtaschenkammer schieben, Halme dabei mittig flach zusammenhalten.*
- ◇ *Die Heftkammer auf der Rückseite auseinanderbiegen.*
- ◇ *Wer mag, schneidet die Enden der Halme schräg ab und besprüht den Stern mit Glitterspray.*
- ◇ *Das Ganze an einem Nylonfaden festbinden, der von einem Nagel oben an der Wand herabhängt.*
- ◇ *Mit silbernem Masking-Tape Strahlen auf die Wand kleben.*
- ◇ *Unter den Tape-Enden kleine Kugeln oder Anhänger fixieren.*





Gold-Anhänger

Weihnachtsdeko selber basteln: Diese Ornament-Anhänger aus Pappe sind ganz schnell gemacht - und durch den Goldsack elegante kleine Blickfänger.

***Das braucht ihr:** dicke Pappe (z. B. von einem alten Karton), goldenen Sprühlack, Cutter, Schutzplane, ggf. großkopierte Formen der Anhänger aus dem Foto.*

***So geht's:** Entweder die hochkopierten Formen auf die Pappe übertragen oder selbst gestaltete Elemente direkt aufzeichnen. Dann alles vorsichtig mit dem Cutter ausschneiden und die Anhänger auf einer Schutzfolie im Freien auslegen. Anschließend alle Teile beidseitig mit dem Sprühlack golden ansprühen. Nach dem Trocknen mit einer Nadel ein kleines Loch einstechen und die Anhänger mit etwas Band oder Garn z. B. an einige Zweige oder den Christbaum dekorieren.*





Papiersterne aus Leitungspapier

Vielseitig und zauberhaft: Papiersterne sind einfach zeitlos schön - und ein bezauberndes Mitbringsel obendrein.

Ihr braucht: Alte Buchseiten oder schöne Papiere

So wird's gemacht:

- 1. Ein quadratisches Papier einmal diagonal falten und wieder aufklappen. Die Papierspitze mit der Falzlinie zeigt zu Ihnen.*
- 2. Die beiden äußeren Blattecken bis zur Mittellinie falten. Vor Ihnen liegt nun eine auf dem Kopf stehende Tüte. Nun die beiden äußeren Ecken wieder zur Mittellinie falten.*
- 3. Die obere (lange) Spitze schräg nach unten knicken. In die andere Richtung wiederholen und das Falzobjekt auf die Rückseite wenden.*
- 4. Die obere Papierspitze wieder schräg nach unten falten. Die Spitzen, die nun nebeneinander liegen, so ineinander falten, dass sie sich von der Breite jeweils halbieren.*
- 5. Um einen kompletten Stern zu erhalten, den gesamten Falzvorgang mit insgesamt acht Quadraten wiederholen und die einzelnen Segmente ineinander stecken, indem die Papierfalze aus dem längeren Lappen jeweils über den kürzeren Lappen des nächsten Segments gestülpt werden.*





4. Bletzal bocha



Buttersätzchen

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

125 g kalte Butter

200 g Mehl

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

Für Zuckerguss und Deko:

2 EL Zitronensaft

6 EL Puderzucker

verschiedener Zuckerdekor

1. Für den Teig Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker und das Ei zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Ein Blech mit Backpapier auslegen, Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Arbeitsfläche bemehlen. Teig auf der Arbeitsfläche etwa 5mm dick ausrollen und mit beliebigen Keksausstecherformen ausstechen. Kekse direkt auf das Blech legen. Kekse im vorgeheizten Ofen etwa 7-10 Minuten backen (pro Blech). Vollständig auskühlen lassen.





Schmunzeln

Der alte Weihnachtsbaumständer

Beim Aufräumen des Dachbodens - ein paar Wochen vor Weihnachten - entdeckte der Familienvater in einer Ecke einen ganz verstaubten, uralten Weihnachtsbaumständer. Es war ein besonderer Ständer mit einem Drehmechanismus und einer eingebauten Spielwalze. Beim vorsichtigen Drehen konnte man das Lied "O du fröhliche" erkennen. Das musste der Christbaumständer sein von dem Großmutter immer erzählte, wenn die Weihnachtszeit herankam. Das Ding sah zwar fürchterlich aus, doch kam dem Familienvater ein wunderbarer Gedanke. Wie würde sich Großmutter freuen, wenn sie am Heiligabend vor dem Baum sitzt und dieser sich auf einmal wie in vergangener Zeit zu drehen anfängt und dazu "O du fröhliche" spielt. Nicht nur Großmutter, die ganze Familie würde staunen.

So nahm er den Ständer und schlich ungesehen in seinen Bastelraum. Jeden Abend zog er sich geheimnisvoll nun in seinen Bastelraum zurück und verriegelte die Tür. Eine gründliche Reinigung und eine neue Feder, dann sollte der Ständer wie neu sein.

Natürlich fragte die Familie, was er dort treiben würde und er antwortete jedes mal nur: "Weihnachtsüberraschung". Kurz vor Weihnachten sah der Weihnachtsbaumständer aus wie neu. Jetzt noch schnell einen prächtigen Weihnachtsbaum besorgt, so um die zwei Meter hoch und wieder verschwand der Vater in seinem Hobbyraum. Er stellt den Baum in den Ständer und führte einen Probelauf durch. Alles bestens, was würde Großmutter für Augen machen. Nun endlich war es Heiligabend. Der Vater bestand darauf den Weihnachtsbaum alleine zu schmücken, er hatte extra echte Baumkerzen besorgt, damit alles stimmte. "Die werden Augen machen!" sagte er bei jeder Kugel, die er in den Baum hing. Als er fertig war, überprüfte er noch einmal alles, der Stern von Bethlehem war oben auf der Spitze, die Kugeln waren alle angebracht, Naschwerk und Wunderkerzen hingen hübsch angeordnet am Baum und Engelshaar und Lametta waren hübsch untergebracht. Die Feier konnte beginnen!





Für die Großmutter stellte er den großen Ohrensessel parat, die anderen Stühle stellte der Vater in einem Halbkreis um den

Tannenbaum. Jetzt führte der Vater die Großmutter feierlich zu ihrem Platz, die Eltern setzten sich neben ihr und ganz außen saßen die Kinder. "Jetzt kommt die große Weihnachtsüberraschung", verkündete er, löste die Sperre am Ständer und nahm ganz schnell wieder seinen Platz ein. Langsam begann der Weihnachtsbaum sich zu drehen und hell erklang von der Musikwalze "O du fröhliche". War das eine Freude! Die Kinder klatschten in die Hände und Oma hatte vor Rührung Tränen in den Augen. Sie brachte immer wieder nur "Wenn Großvater das noch erleben könnte, dass ich das noch erleben darf!" hervor. Mutter war stumm vor Staunen.

Eine Weile schaute die Familie entzückt und stumm auf den im Festgewand drehenden Weihnachtsbaum,

als ein schnarrendes Geräusch sie jäh aus ihrer Versunkenheit riss. Ein Zittern durchlief den Baum, die bunten Weihnachtskugeln klirrten wie kleine Glöckchen. Nun begann der Baum sich immer schneller an zu drehen. Die Musikwalze hämmerte los. Es hörte sich an als wollte "O du fröhliche" sich selbst überholen.

Mutter schrie laut auf. "So unternimm doch was!" Vater saß aber wie versteinert auf seinem Stuhl und starrte auf dem Baum, der seine Geschwindigkeit immer weiter steigerte.

Mittlerweile drehte er sich so schnell, dass die Flammen hinter ihren Kerzen wehten. Großmutter bekreuzigte sich und betete, und murmelte nur noch: "Wenn das Großvater noch erlebt hätte."

Als erstes löste sich der Stern von Bethlehem, sauste wie ein Komet durch das Zimmer, klatschte gegen den Türrahmen und fiel auf den Dackel, der dort gerade ein Nickerchen hielt. Der Dackel flitzte wie von der Tarantel gestochen in die Küche und schielte in Sicherheit um die Ecke.

Lametta und Engelhaar hatten sich erhoben und schwebten, wie ein Kettenkarussell am Weihnachtsbaum.





Vater erwachte aus seiner Starre und gab das Kommando: "Alles in Deckung!" Ein Goldengel trudelte losgelöst durchs Zimmer, nicht wissend, was er mit seiner plötzlichen Freiheit anfangen sollte. Weihnachtskugeln, der Schokoladenschmück und andere Anhängsel sausten wie Geschosse durch das Zimmer und platzten beim Aufschlagen auseinander.

Die Kinder hatten hinter der Großmutter's Sessel Schutz gefunden. Vater und Mutter lagen flach auf dem Bauch, den Kopf mit den Armen schützend. Mutter jammerte in den Teppich. "Alles umsonst, die viele Arbeit, alles umsonst!" Vater wollte sich vor Peinlichkeit am liebsten unter dem Teppich verstecken. Oma saß immer noch auf ihrem Logenplatz, wie erstarrt, von oben bis unten mit Engelhaar und Lametta geschmückt. Ihr kam Großvater in den Sinn, als dieser 1914 - 18 in den Ardennen im feindlichen Artilleriefeuer gelegen hatte. Genauso musste es gewesen sein, als gefüllter Schokoladenbaumschmuck an ihrem Kopf explodierte, registrierte sie trocken "Kirschwasser" und murmelte: "Wenn Großvater das noch erlebt hätte!" Zu allem jaulte die Musikwalze im Schlupfakkord "O du fröhliche", bis mit einem ächzenden Ton der Ständer seinen Geist aufgab.

Durch den plötzlichen Stopp neigte sich der Christbaum in Zeitsupe, fiel auf's kalte Büffet, die letzten Nadeln von sich gebend. Totenstille! Großmutter, geschmückt wie nach einer New Yorker Konfettiparade, erhob sich schweigend. Kopfschüttelnd begab sie sich, eine Lamettagirlande, wie eine Schleppe tragend, auf ihr Zimmer. In der Tür stehend sagte sie: "Wie gut, dass Großvater das nicht erlebt hat!"

Mutter, völlig aufgelöst zu Vater: "Wenn ich mir die Bescherung ansehe, dann ist deine große Überraschung wirklich gelungen."

Andreas meinte nur: "Du, Papi, das war echt stark! Machen wir das jetzt Weihnachten immer so?"

Autor: unbekannt

Die CAJ Passau wünscht fröhliche Weihnachten

Und einen guten Rutsch ins neue Jahr!





Last-Minute-Geschenkideen

- *Seife selber machen*
- *Weihnachtliches aus der Backstube*
- *Gutschein + persönliches Bild mit Rahmen*
- *Zeit verschenken*
- *Selbstgemachte Gewürzmischungen*
- *Selbstgeköchtes 5-Gänge Dinner (Weihnachtsstyle)*
- *Bemalte Vasen mit frischen Blumen*
- *Persönliche Crashkurse geben (Kochen, Backen, Stricken, Instrument lernen, ...)*
- *Selbstgemachte winterliche Marmelade*
 - *Weihnachtliche Glüh-Kirsch-Marmelade Link:*
<https://www.chefkoch.de/rezepte/972181202834203/Weihnachtliche-Glueh-Kirsch-Marmelade.html>
 - *Bratapfel-Marmelade (vegan) Link:*
<https://candwithandrea.com/bratapfel-marmelade/>
 - *Pflaumen-Zimt-Marmelade Link:*
<https://www.chefkoch.de/rezepte/1551641262426564/Pflaumen-Zimt-Marmelade.html>

