

ein Ebook von



FRÄNKISCHE *Rezepte*



Weihnachten in Franken



Servus zusammen!

Wie schön, dass du unser digitales Buch zum Thema "Weihnachten in Franken" heruntergeladen hast. Hier kannst du dich auf jede Menge tolle Inhalte freuen: Wir zeigen dir die besten Rezepte aus der fränkischen Plätzchenbäckerei, welche Weihnachtstraditionen wir mit unserer Heimat verbinden und geben dir ein paar Tipps und Tricks mit auf den Weg, die dich durch die Weihnachtszeit bringen!

Wir von Fränkische-Rezepte.de sind immer auf der Suche nach regionalen und saisonalen Rezepten. Unser Team sammelt hilfreiche Tipps & Tricks und macht vor keinem Genuss-Trend Halt!

Wir wünschen viel Freude beim lesen, backen & schmecken lassen! FROHE WEIHNACHTEN!
Das Team von Fränkische-Rezepte.de

Jessica, Fabio & Nina



WEIHNACHTEN AUF FRÄNKISCH

INHALTSVERZEICHNIS



- 1 In der
Weihnachtsbäckerei**
 - Unsere Tipps
 - Plätzchen-Rezepte
 - Spekulatius-Favoriten



- 2 Franken & Lebkuchen**
 - Lebkuchen-Geschichte
 - Lebkuchen-Rezepte



- 3 Advent in Franken**
 - Weihnachtsmärkte
 - Traditionen
 - Kulinarische Highlights



- 4 Weihnachten in
Franken**
 - Unsere Tipps
 - Die besten Rezepte
 - Resteverwertung

1

IN DER WEIHNACHTS- BÄCKEREI

UNSERE TIPPS FÜR'S GROSSE PLÄTZCHEN BACKEN

In der Vorweihnachtszeit gibt es doch kaum etwas Schöneres als einen Nachmittag mit Plätzchen, Lebkuchen und Punsch. Noch besser natürlich, wenn die Leckereien selbst gemacht sind. Der Duft von Zimt liegt in der Luft und in der ganzen Wohnung ist es kuschelig warm. Zum Plätzchenbacken braucht es neben weihnachtlichem Gedudel noch ein klein wenig Vorbereitung. Mit unseren Tipps und Tricks gelingt euer Einsatz in der Weihnachtsbäckerei ganz sicher.

Die richtige Vorbereitung zum Plätzchen backen

Zuallererst solltest du dich für deine liebsten Plätzchen-Rezepte entscheiden. Denn je nach Rezept sind natürlich andere Zutaten und Utensilien notwendig. Meist – beispielsweise für den Mürbeteig – benötigst du folgende Dinge:

- Ein Nudelholz zum Glattrollen des Teiges
- Ausstechformen
- Backpapier
- Backbleche
- Messer
- Rührgerät oder Küchenmaschine
- Kleine Löffel, eine Spritztüte oder Backpinsel zur Dekoration



Die Zutaten zum Plätzchen backen

Je nach Rezept benötigst du ganz verschiedene Zutaten. Die Basis eines Plätzchenteiges ist meist Mehl, Butter, Eier und Zucker. Häufig finden sich in den Rezepten aber auch Nüsse, Mandeln, Marzipan oder Schokolade. Auch weihnachtliche Gewürze dürfen in der Weihnachtsbäckerei nicht fehlen: Zimt, Kardamom, Lebkuchengewürz, Muskatnuss oder Sternanis sorgen für die ganz besondere Note. Orangeat und Zitronat kommen ebenfalls in weihnachtlichen Leckereien häufig zum Einsatz.

Die Grundlage: der Teig

Die bekannten, einfachen Plätzchen entstehen aus klassischem Mürbeteig. Mehl, Zucker, Eier und Butter bilden die Basis. Bevor du loslegst solltest du darauf achten, dass deine Zutaten etwa zimmertemperatur sind. Nehme Butter und Eier daher ca. eine halbe Stunde vorher aus dem Kühlschrank. Unser Geheimtipp: Wenn du statt normalem Zucker Puderzucker verwendest, werden die Plätzchen ganz besonders zart.



Backen mit nur einem Blech

...ist kein Problem! Wenn du nur ein Backblech hast, sammle die ausgestochenen Plätzchen auf mehreren Stücken Backpapier und ziehe sie dann Blech für Blech in den Ofen.

Vanilleschoten zweit-verwerten

Die Schoten sind zwar teurer als Vanillearoma, dafür aber auch sehr geschmacksintensiv. Sobald du die Vanilleschote ausgekratzt hast, stecke sie in ein Glas mit Zucker und lasse dieses zwei Wochen lang geschlossen ziehen. Schon hast du selbstgemachten Vanillezucker.

Was macht man mit übrigem Teig?

Fertig mit dem Plätzchen backen, aber es ist noch Teig übrig? Dann kannst du diesen ganz einfach einfrieren und bei Bedarf wieder auftauen. Am einfachsten lässt sich der Teig als ausgerollte Platte in einem Gefrierbeutel einfrieren.

Keine Plätzchenausstecher zur Hand?

Der Teil des Backens, der wohl am meisten Spaß macht, ist das Ausstechen der Plätzchen. Solltest du keine Ausstecher zur Hand haben, gibt es einige Alternativen, die du benutzen kannst. Denn viele Gegenständen lassen sich mit ein wenig Improvisationstalent wunderbar in Ausstechformen umwandeln. Für rundes Gebäck nutzt du zum Beispiel Gläser oder Flaschendeckel in verschiedenen Größen. Soll die Form mehr Details haben, funktioniert das am besten, indem du das gewünschte Motiv aus Pappe ausschneidest und als Schablone für den Teig verwendest. Im Anschluss einfach mit einem Messer ausschneiden und fertig ist das Plätzchen!



Plätzchen richtig lagern

Im Optimalfall lagerst du deine weihnachtlichen Leckerbissen in Metalldosen. Dabei solltest du jedoch darauf achten, dass du die verschiedenen Sorten getrennt voneinander aufbewahrst, denn sonst können sich die Plätzchen gegenseitig die Feuchtigkeit entziehen. Sind die Plätzchen doch mal hart, legst du einfach einen ungeschälten Apfel mit in die Dose und wartest, bis sie wieder weich sind.

Vorsicht bei Zeitangaben

Jeder Ofen backt anders. Daher solltest du regelmäßig kontrollieren, ob die Plätzchen schon vor der angegebenen Backzeit fertig sind. Werden die Plätzchen ungleichmäßig braun, kannst du das Blech einfach nach der Hälfte der Zeit drehen.





Bei der Zubereitung von köstlichen Weihnachtsplätzchen spielen Gewürze eine entscheidende Rolle. Sie verleihen den Leckereien nicht nur ihren charakteristischen Geschmack, sondern auch das unverkennbare Aroma der Weihnachtszeit.

Zimt

Zimt ist ein Klassiker und wohl das bekannteste Weihnachtsgewürz. Sein warmes, süßes Aroma verleiht Plätzchen eine gemütliche Note. Ob in Zimtsternen oder Kuchen, dieses Gewürz ist ein unverzichtbarer Bestandteil vieler Weihnachtsrezepte.

Nelken

Nelken sind ein intensives Gewürz, das Plätzchen eine kräftige Würze verleiht. Sie sollten jedoch sparsam verwendet werden, da sie einen starken Geschmack haben. Nelken sind oft in Lebkuchen und Pfeffernüssen zu finden.

Anis

Anis verleiht Plätzchen einen subtilen Lakritzgeschmack. In Kombination mit anderen Gewürzen wie Zimt und Nelken kann Anis eine interessante Geschmacksdimension hinzufügen. Anisplätzchen sind bei vielen Menschen während der Weihnachtszeit beliebt.



Ingwer

Ingwer kann in Form von gemahlenem oder frischem Ingwer verwendet werden, um einen scharfen, würzigen Geschmack zu erzeugen. Ingwerplätzchen, auch bekannt als Ingwerkekse oder Pfefferkuchen, sind eine traditionelle Weihnachtsspezialität.

Muskatnuss

Muskatnuss ist ein Gewürz, das oft in Kombination mit Zimt und Nelken verwendet wird. Es verleiht Plätzchen ein leicht nussiges Aroma und kann in Rezepten für Vanillekipferl oder Butterplätzchen vorkommen.

Diese Gewürze, in der richtigen Kombination und Menge verwendet, verleihen deinen Weihnachtsplätzchen einen unverwechselbaren Geschmack und ein festliches Flair. Vergesst nicht, hochwertige Gewürze zu verwenden, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen, und genießt das Backen und Naschen während der Weihnachtszeit! So fühlt sich die Vorweihnachtszeit in Franken an :-)

PLÄTZCHEN

Wenn der verlockende Duft frischgebackener Plätzchen die Luft erfüllt, ist es ein eindeutiges Zeichen, dass Weihnachten endlich vor der Tür steht!



VANILLEKIPFERL

300 g Mehl, 70 g Zucker, 100 g gemahlene Haselnüsse, 2 Eigelb, 200 g Margarine, 5 Päckchen Vanillezucker und eine Prise Salz mit den Händen zu einem Mürbteig verkneten. Den fertigen Teig anschließend für eine Stunde kaltstellen. Nun die Teigstücke auf der Arbeitsfläche zu Kipferln rollen und formen. Die Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175° Ober-/Unterhitze für 10 Minuten backen.

OMAS SPRITZGEBÄCK

In einer Schüssel 375 g Butter schaumig rühren und nach und nach 250 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker und eine Prise Salz hinzugeben. Alles gut miteinander vermengen und nun 250 g Mehl und 250 g feine Speisestärke esslöffelweise unter die restlichen Zutaten rühren. Zum Schluss noch 125 g gemahlene Mandeln dazu geben. Den Teig portionsweise in eine Spritztüte geben und Formen wie Linien, Kreise oder S-Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180° Ober-/Unterhitze für 10-12 Minuten backen. Für den Guss 400 g Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und anschließend das abgekühlte Spritzgebäck mit der Schokolade einpinseln oder nach Belieben eintauchen.



ORANGENTALER

In einer Rührschüssel 20 g Stärke, 70 g Mandeln und 70 g Mehl mischen. Rühre nun 90 g weiche Butter, 60 g Zucker und 1/2 TL Salz cremig. Mische die Schale und den Saft einer Orange unter und gib dann die Mehlmischung dazu. Halbiere nun den Teig und forme jeweils eine 15 cm lange Rolle mit 5 cm Durchmesser. Mische nun 2 EL Zucker und 1 EL Zimt und wälze dann die Teigrollen darin. Die Rolle in Frischhaltefolie wickeln und für circa eine Stunde kaltstellen. Schneide die Rolle in circa 0,5 cm breite Scheiben und gib diese auf ein Blech. Die Plätzchen für 10 bis 12 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 150 °C Umluft backen.

Nach dem Backen ein Loch in die Mitte der Plätzchen stechen und die Ränder der Plätzchen noch einmal in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen.



PLÄTZCHEN

In der besinnlichen Weihnachtszeit füllen selbstgebackene Plätzchen das Zuhause mit einem unverwechselbaren Duft und zaubern süße Freude in jedes Herz.



FRÄNKISCHE NUSSTALER

250 g Mehl, 1 TL Backpulver, 125 g Butter, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei und 1 Eigelb zu einem glatten Teig verarbeiten und halbieren. Unter eine Teighälfte 1 EL Kakao kneten. Beide Hälften länglich ausrollen und eine um die andere rollen, sodass eine große Rolle entsteht. Die Teigrolle nun mit Eiweiß bestreichen und in 100 g Mandelstiften wälzen. Anschließend den Teig für eine Stunde kühl stellen. Die Teigrolle in Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 175° Ober-/Unterhitze 20 bis 25 Minuten backen.

BUTTERPLÄTZCHEN

In einer Rührschüssel 375 g Butter, 250 g Zucker, 5 Eigelb, 500 g Mehl und 1 Päckchen Vanillezucker mit den Händen zu einem Teig kneten. Den Mürbeteig dann für mindestens 2 Stunden kühl stellen. Die Arbeitsfläche bemehlen, ein Stück vom Teig abschneiden und ihn gleichmäßig ausrollen. Achte darauf, dass du ihn weder zu dick noch zu dünn ausrollst. Jetzt geht es ans Ausstechen: Verwende möglichst ähnlich große Formen, da die Plätzchen sonst unterschiedlich schnell fertig werden im Ofen.

Wenn du magst kannst du deine Butterplätzchen vor dem Backen noch mit Eigelb bestreichen und bunten Zuckerstreuseln verzieren. Die fertigen Plätzchen nun im vorgeheizten Backofen bei 180° Ober-/Unterhitze 5-10 Minuten backen.



PUDDINGPLÄTZCHEN

Als erstes 100 g Butter schaumig schlagen, anschließend 40 g Puderzucker und 1 Päckchen Vanillezucker dazugeben und verrühren. Die Mischung mit 1 Packung Puddingpulver und 100g Mehl verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig mit der Hand zu kleinen Kugeln formen und auf ein Backblech legen. Als nächstes eine Gabel etwas mit Mehl bestäuben und die Teigkugeln damit eindrücken. Die fertigen Plätzchen 10-12 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180° Ober-/Unterhitze backen, anschließend abkühlen lassen und bei Bedarf mit etwas Puderzucker bestäuben.





ALL ABOUT SPEKULATIUS

Die Tradition von Spekulatius

Spekulatius, auch bekannt als Spekulaas in den Niederlanden und Belgien, ist ein traditionelles Weihnachtsgebäck mit einer faszinierenden Geschichte. Ursprünglich stammt dieses würzige Gebäck aus dem 17. Jahrhundert und wurde von niederländischen Bäckern gebacken. Die charakteristische Prägung von Spekulatiuskekse mit Motiven aus der Weihnachtsgeschichte, wie etwa dem Nikolaus oder der Krippe, hat ihren Ursprung in dieser Zeit und ist bis heute erhalten geblieben.

Der unverkennbare Geschmack

Was Spekulatius so einzigartig macht, ist sein reiches Aroma, das von einer Kombination aus Gewürzen dominiert wird. Zimt, Nelken, Muskatnuss und Kardamom verleihen diesen Keksen einen unverkennbaren Geschmack, der sofort an gemütliche Abende vor dem Kamin und festliche Zusammenkünfte erinnert. Die zarte Süße der Kekse harmonisiert perfekt mit der intensiven Würze der Gewürze und sorgt für ein Geschmackserlebnis, das die Sinne verzaubert.



Vielfältige Formen und Zubereitungen

Spekulatius kommt in verschiedenen Formen und Zubereitungen vor. Neben den klassischen in Form von Broten, Kuchen und sogar Eiscreme. Die Vielfalt dieser Leckerei ermöglicht es, sie auf unterschiedliche Arten zu genießen, sei es als knuspriger Keks zum Kaffee oder als Zutat in Desserts und Backwaren.

Spekulatius in der Weihnachtszeit

Während der Adventszeit und insbesondere in der Vorweihnachtszeit sind Spekulatiuskekse ein fester Bestandteil vieler traditioneller Back- und Kochrezepte. Sie werden in Buttergebäckplätzchen verarbeitet, zu Käsekuchen hinzugefügt oder in warmen Getränken wie Kaffee und Kakao serviert. Der würzige Duft von frischgebackenen Spekulatiuskekse erfüllt die Küchen und trägt zur festlichen Stimmung bei.

Spekulatius ist mehr als nur ein Gebäck - es ist ein Symbol für die Vorfreude und die gemütliche Atmosphäre der Weihnachtszeit. Die jahrhundertealte Tradition und der unverkennbare Geschmack machen Spekulatius zu einer Köstlichkeit, die in der festlichen Jahreszeit auch in Franken nicht fehlen darf.

SPEKULATIUS

Die gemütliche Weihnachtszeit steht vor der Tür - was könnte den Auftakt zur festlichen Jahreszeit besser verkörpern als das köstliche Aroma und der einzigartigen Geschmack von Spekulatius?



SPEKULATIUS-STREUSELKUCHEN

300 g Spekulatius mithilfe eines Mixers oder eines verschlossenen Spritzbeutels und eines Nudelholzes zerkleinern. Anschließend 250 g kalte Butter, 150 g Zucker, 1 Ei, 1 Packung Vanillezucker und 1 Packung Backpulver hinzugeben und alles gut miteinander verrühren. Die Masse auf ein Backblech geben, gleichmäßig verteilen und leicht andrücken. 1 kg Magerquark, 1 Ei, 200 g Zucker, 1 Packung Vanillepuddingpulver und 20 ml Zitronensaft in eine Rührschüssel geben und glatt rühren. 4 Äpfel waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. Nun die Creme-Schicht auf den Kuchenboden geben und verteilen. Anschließend die Apfelstücke darauf legen. Den Kuchen mit Zimt & Zucker und ein paar Spekulatius-Bröseln bestreuen und für 35 Minuten bei 180° Ober-/Unterhitze backen.

SCHICHTDESSERT MIT ZWETSCHGEN

Zunächst 500 g Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Die Zwetschgen in kleine Würfel schneiden. In einem kleinen Topf die Zwetschgen mit 150 ml Traubensaft und 50 g braunen Zucker bei mittlerer Hitze einkochen und abkühlen lassen. In der Zwischenszeit die Creme vorbereiten. Hierfür 250 g Quark mit 50 g braunen Zucker, dem Saft einer halben Zitrone, etwas Zitronenabrieb und 1/2 Packung Vanillezucker mischen. 50 ml Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. 300 g Gewürz-Spekulatius fein zerbröseln und auf dem Boden von 6 Dessertgläsern anrichten. Nun die Zwetschgen und die Quark-Creme darauf schichten und mit zerkleinertem Spekulatius dekorieren.



SPEKULATIUS-KIPFERL

200 g Butter, 100 g Puderzucker, 1 Packung Vanillezucker, 1 Packung Spekulatiusgewürz, 1 Prise Salz, 1 Eigelb und 1 Ei miteinander verkneten. Mit 300 g Mehl und 100 g gemahlene Spekulatius mischen und einen Teig anrühren. Aus dem Teig ca. 5 cm lange Kipferl formen. Diese anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober-/Unterhitze backen. Zum Garnieren die noch heißen Plätzchen in Zimt & Zucker tauchen oder nach Belieben mit Puderzucker bestreuen. Anschließend auskühlen lassen und genießen.

2

FRANKEN & LEBKUCHEN

EIN FRÄNKISCHES GEBÄCK EROBERT DIE WELT

Wie schmeckt eigentlich die Vorfreude auf Weihnachten? Ganz richtig, nach Lebkuchen. Süß, würzig, weich und voller Aroma. Schon seit vielen Jahrzehnten läuten Lebkuchen die Vorweihnachtszeit ein und bringen uns in Stimmung auf das Frohe Fest. Ob als Taler, Herz oder Männchen, auf dem Weihnachtsmarkt, selbstgemacht oder gekauft: beinahe überall findet man die weihnachtlichen Leckereien. Doch was steckt eigentlich hinter, bzw. in einem Lebkuchen, woher kommt er und wie hat er es geschafft, in aller Welt bekannt zu sein?

Definition Lebkuchen: Das steckt hinter dem Gebäck

Ein Lebkuchen ist ein süßes Gebäck, kräftig gewürzt und lange haltbar. Die Süße entsteht traditionell durch Honig und die lange Haltbarkeit durch den Verzicht auf Milch, Fett und Wasser. Denn so entsteht eine zuckerreiche Konsistenz. Charakteristisch wird ein Lebkuchen mit Zimt, Fenchel, Anis, Kardamom, Ingwer, Muskat, Piment oder Nelken gewürzt. Doch Lebkuchen ist nicht gleich Lebkuchen. Unterscheiden kann man das Weihnachtsgebäck in braune Lebkuchen, wie Printen, Frühstückskuchen, Dominosteine oder Appenzeller Biber, und in Oblatenlebkuchen, wie die berühmten Eisenlebkuchen.



Die Herkunft des Lebkuchens

Wer hätte gedacht, dass bereits die Ägypter den süßlichen Geschmack des Lebkuchens liebten? Schriftliche Aufzeichnungen übermitteln den Verzehr von "Honigkuchen" – und das bereits im Jahr 350 vor Christus. Auch die Römer machten es nach: mit Honig bestrichene Kuchen wurden hier jedoch nicht nur zur Weihnachtszeit, sondern ganzjährig verputzt.

Doch wie wurde aus dem Honigkuchen der berühmte Lebkuchen? Im 12. Jahrhundert fand er seinen Ursprung in Belgien, von wo aus er in Windeseile auch in Aachen und in fränkischen Klöstern Einzug hielt. Aufgrund der langen Haltbarkeit war er ein perfekter Energielieferant für hungernde Menschen. Im Osten heißt der Lebkuchen übrigens Pfefferkuchen. Das rührt daher, **dass im Mittelalter jegliches Gewürz als "Pfeffer" bezeichnet wurde.** Durch die Verwendung zahlreicher Gewürze – also "Pfeffer" – lag die Bezeichnung des Pfefferkuchens nahe.



Nürnberger Lebkuchen – eine fränkische Marke

Die Lebkuchen aus dem mittelfränkischen Nürnberg sind weit über die Grenzen Deutschlands bekannt und beliebt. Als Geschenk, Mitbringsel oder für zwischendurch: überall findet man die fränkischen Gebäckstücke. Die Nürnberger Lebkuchen sind eine geschützte Herkunftsbezeichnung und dürfen seit 1996 nur als solche bezeichnet werden, wenn sie in der Stadt Nürnberg hergestellt werden. Doch wie kam es dazu? Nürnberg war im Mittelalter als Angelpunkt europäischer Handelsrouten bekannt, und so kamen zahlreiche Gewürze aus aller Welt in die Stadt.

Dabei sorgen die Gewürze Zimt, Vanille, Nelken, Koriander, Piment, Muskat, Ingwer und Kardamom für bestes Lebkuchenaroma. Diese Gewürze verleihen den Lebkuchen ihren charakteristischen Geschmack und ihr verlockendes Aroma. Zusammen mit Honig, Nüssen und kandierten Früchten ergibt sich ein harmonisches Zusammenspiel, das die Sinne in festliche Vorfreude versetzt.



Lebkuchen kommen in einer breiten Vielfalt von Formen und Größen vor. Neben den klassischen Lebkuchenherzen und -sternen gibt es auch Lebkuchenbrote, -häuser und -männchen. Diese unterschiedlichen Formen machen Lebkuchen zu einem vielseitigen Gebäck, das in vielerlei Hinsicht genossen werden kann.

Die Herstellung der Nürnberger Lebkuchen ist heute ein traditionelles Handwerk, das auf eine lange Geschichte zurückblicken kann. Die Liebe zum Detail zeigt sich nicht nur in der sorgfältigen Auswahl der Zutaten, sondern auch in der kunstvollen Verzierung der Lebkuchen. Oft sind es kleine Betriebe, die das Wissen und die Leidenschaft für die Nürnberger Spezialität weitergeben und so den besonderen Charakter des Gebäcks bewahren. So sind Nürnberger Lebkuchen bis heute ein Symbol für Qualität und Authentizität - ein Stück fränkische Handwerkskunst, das den Zauber und die Wärme der Weihnachtszeit in sich trägt und Menschen in aller Welt Freude bereitet.

LEBKUCHEN

In der vorweihnachtlichen Zeit verbreitet sich ein verlockender Duft von Gewürzen und Süßigkeiten, und kein Gebäck verkörpert die festliche Atmosphäre besser als die köstlichen Lebkuchen.



LEBKUCHEN-KUCHEN

In einer Rührschüssel 300 g Mehl, 200 g Zucker, 100 g gemahlene Haselnüsse, 1 Packung Backpulver, 1 Packung Vanillezucker und 3 TL Lebkuchengewürz miteinander vermischen. Nun 250 ml Milch, 150 g flüssige Butter, 2 EL Honig und 4 Eier unterheben und zu einem glatten Teig verrühren. Den fertigen Teig in eine gefettete Backform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175° Ober-/Unterhitze 55 Minuten backen. Den noch warmen Kuchen mit einem Schokoladen- oder Zuckerguss bestreichen oder ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben.

CREMIGE LEBKUCHEN-MOUSSE

50 g Zartbitterschokolade sowie 150 g Lebkuchen kleinhacken
- am besten gelingt das mit einem großen Küchenmesser.

Beides in einem Topf erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Dabei immer wieder umrühren. Die Masse abkühlen lassen und anschließend 500 g Sahne schlagen. Dann unter die Lebkuchen-Schoko-Masse heben. Wenn alles gut vermengt ist, für 1 Stunde kühlstellen. Pur genießen oder gemeinsam mit Eis servieren.



LEBKUCHEN-LIKÖR

250 ml Milch und 200 g Nuss-Nougat-Creme in einen Topf geben und erhitzen, bis die Nuss-Nougat-Creme vollständig geschmolzen ist. Anschließend 250 ml Sahne, 1 TL Zimt, 1/2 TL Kardamom, 1 TL Vanilleextrakt und 200 ml Weinbrand mit in den Topf geben, einmal kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Kurz abkühlen lassen und mit einem Stabmixer pürieren. Je nach Konsistenz noch etwas Weinbrand hinzugeben, dass der Likör nicht zu dickflüssig wird. Den Likör durch ein feines Sieb geben und in saubere Flaschen mit Glasverschluss füllen.

BESINNLICHE ENTSPANNUNG IN DER THERMENATUR BAD RODACH

[Anzeige]

FRÄNKISCHE THERME ALS DER PLACE- TO-BE DIESEN WINTER: DAS SIND DIE HIGHLIGHTS FÜR DIE KALTEN TAGE

Der Winter ist da, und die gemütliche Weihnachtszeit lädt zum Entspannen ein! Wenn du dich nach wohliger Wärme und purer Entspannung sehnst, ist die ThermeNatur in Bad Rodach der ideale Ort für dich. Gönn dir und deinem Körper etwas Besonderes und besuche die ThermeNatur! In der stimmungsvollen Thermenlandschaft kannst du kalte Wintertage in heißen Saunen oder warmen Becken genießen. Die Therme lädt dich herzlich dazu ein, dem Weihnachtstrubel zu entkommen und dir eine wohlverdiente Auszeit zu gönnen. Wir verraten dir, welche Highlights das Wellness-Paradies diesen Winter für dich bereit hält.

Die große Thermenlandschaft in Bad Rodach

In der ThermeNatur erwartet dich eine weitläufige Badelandschaft mit Außen-, Innen- und Therapiebecken, die dir nicht nur Entspannung, sondern auch Erholung und Vitalität bietet. Ob im Strömungskanal, Dampfbad oder bei wohltuenden Massagedüsen – hier lässt sich die winterliche Ruhe genießen und Kraft tanken.



Erlebe die 5-Sterne-Premium-Saunawelt der ThermeNatur, die nicht nur für Erholung sorgt, sondern auch Herz und Kreislauf stärkt und die Haut pflegt. In Blockhütten-Saunen und an offenen Feuerstellen kannst du dich aufwärmen und die heilende Kraft des Saunierens spüren. Verschiedene Saunen, darunter eine finnische Sauna, die Panorama-Sauna und die Erdsauna, bieten dir ganz unterschiedliche Saunaaerlebnisse.

Die SalzLounge – Winterfrische für Atemwege und Haut

Mach deinen Thermenaufenthalt perfekt und besuche die SalzLounge, eine stimmungsvoll beleuchtete Grotte aus Himalaya-Kristallsalz. Die Vernebelung des Natursalzes reinigt die Atemwege und bringt eine wohltuende Wirkung für die Haut – die perfekte Alternative zu einem winterlichen Spaziergang am Meer.



[Anzeige]

WINTERLICHE EVENTS UND AKTIONEN IN DER THERMENATUR

Die Thermalwelt von Bad Rodach hält eine ganze Menge für dich bereit. Die ThermeNatur besitzt mit mehr als 1000 Quadratmetern Badelandschaft nicht nur weitläufige Bewegungsbecken mit zahlreichen Massagedüsen, sondern auch ganz besondere Bademöglichkeiten. Hier kannst du die Seele baumeln lassen und Körper und Geist heilen.



Auch zur Weihnachtszeit hält die ThermeNatur viele besondere Aktionen bereit: Freue dich auf Sauna-Specials und winterliche Highlights, die im regulären Eintrittspreis enthalten sind. Egal, ob du Entspannung mit deinem Partner suchst oder mit Freunden etwas Besonderes unternehmen möchtest – in Bad Rodach ist für alle etwas dabei!



Entspanntes Kerzenschein-Schwimmen

Von Oktober bis März kannst du die magischen Momente der Winterdämmerung genießen. Ein Meer aus Kerzenlichtern und entspannte Musik sorgen beim Kerzenschein-Schwimmen für eine sinnliche Atmosphäre. Gönn dir einen Cocktail im warmen Wasser und lass den Tag entspannt ausklingen.

Aqua Night – die Therme feiert im Winter!

Für alle, die mehr Action suchen: Die große Aqua Night am Samstag, 16. November 2024, von 17.30 bis 23 Uhr, verwandelt die ThermeNatur in eine winterliche Partylocation. Freue dich auf drei DJs, die die Thermenwelt in eine Tanzfläche verwandeln – Spaß und Winterzauber garantiert!



[Anzeige]

WELLNESS ZUR WINTERZEIT: ENTDECKE DIE WOHLFÜHLANGEBOTE DER THERMENATUR IN BAD RODACH

Das umfangreiche Wellness-Angebot der ThermeNatur verwöhnt Körper und Geist. Ob entspannende Aroma-Massagen, wohltuende Thai-Massagen oder luxuriöse Hot-Stone-Massagen – hier kannst du dich voll und ganz fallen lassen.



Auch zahlreiche Beauty-Anwendungen stehen zur Auswahl, von Gesichtsmassagen bis hin zu Sugaring und Enthaarung. Hochwertige Produkte sorgen dabei für ein unvergleichliches Wohlfühlerlebnis und pure Verwöhhmomente.

Gönn dir zur Weihnachtszeit eine Auszeit in der ThermeNatur und schenke dir und deinen Lieben eine entspannte Winterpause!

Die ThermeNatur ist das ideale Weihnachtsgeschenk, um geliebten Menschen eine Auszeit vom Alltag zu schenken und ihnen Wohlfühlmomente voller Entspannung und Ruhe zu bieten. Ob mit einem Gutschein für eine entspannende Tageskarte, einer Einladung zum romantischen Kerzenschein-Schwimmen oder einem speziellen Wellness-Paket – hier findet sich für jeden das passende Geschenk. Jetzt unvergessliche Erlebnis voller Erholung und Winterzauber verschenken!

Die erweiterten Öffnungszeiten der ThermeNatur über die Weihnachtsfeiertage bieten die beste Voraussetzung für eine erholsame Zeit!

3

ADVENT IN FRANKEN

FRÄNKISCHE TRADITIONEN IN DER ADVENTSZEIT

Wenn es draußen kalt wird und die Luft nach Glühwein und Zimt riecht, dann ist Adventszeit in Franken. In dieser besonderen Zeit dreht sich alles um leckeres Essen, die Liebsten und ein bisschen Besinnlichkeit - so, wie es hier schon seit Generationen gefeiert wird. Es sind die kleinen Rituale, die den Advent bei uns in Franken so besonders machen, und jeder von uns trägt seinen eigenen kleinen Teil dazu bei. Hier sind ein paar typische Traditionen, wie man sie in Franken pflegt.

Der Adventskranz - Wärme und Licht für kalte Tage

Ein Advent ohne Kranz? Das geht hier eigentlich gar nicht. Spätestens Ende November holt man sich Tannenzweige, ein paar Schleifen und vielleicht ein paar getrocknete Orangen, um ihn zu schmücken. Die erste Kerze wird am ersten Adventssonntag angezündet und jeden nächsten Sonntag, bis Heiligabend, folgt eine weitere Kerze. Die Kinder lieben es, die Kerzen anzuzünden und spüren mit jeder Woche, wie das Weihnachtsfest ein Stück näher rückt.



Fränkische Weihnachtsleckereien

Selbstverständlich gehört zu der Adventszeit in Franken auch das Backen - und zwar in großen Mengen. Das "Kletzenbrot" - ein Brot voller Trockenfrüchte und Nüsse - ist eine echte fränkische Spezialität und wird in vielen Familien nach alten Rezepten gebacken. Es wird schon Wochen vorher angesetzt, damit es schön durchziehen kann. Und dann gibt es noch die "Zwetschgenmännla": kleine Männchen aus Trockenpflaumen, die als Deko oder als Glücksbringer verschenkt werden. Sie sehen lustig aus und sind ein bisschen wie kleine Botschafter der Fränkischen Adventstraditionen.

Adventssingen und Kerzenstunden

Die Musik hat ihren festen Platz in der fränkischen Adventszeit. Hierbei geht es nicht um laute Shows oder Glanz und Gloria - sondern um schlichte Weihnachtslieder, die zusammen gesungen werde. In vielen Kirchen gibt es Adventskonzerte und in kleinen Dörfern trifft man sich einfach so zum Singen. Das bringt die Gemeinschaft zusammen und schafft besinnliche Momente in der Adventszeit.



OH DU FRÖHLICHE! - WEIHNACHTLICHE STIMMUNG SCHAFFEN

Weihnachtsstimmung wird während der Adventszeit in Franken ganz bewusst geschaffen und gepflegt. Hier geht es nicht nur um große Feiern oder glänzende Deko, sondern vor allem um die vielen kleinen herzlichen Momente, die das Warten auf Weihnachten so besonders machen. Mit ein paar einfachen Dingen kann jeder ein Stück Weihnachten ins eigene Zuhause holen und die Vorfreude auf die Feiertage wecken.

Das Zuhause schmücken - aber gemütlich!

In Franken geht es beim Dekorieren eher bodenständig zu. Da hängen Strohsterne, gebastelte Engel und selbst gesammelte Tannenzweige in den Fenstern, zusammen mit Lichterketten oder Kerzen, die abends angezündet werden. Die Dekoration ist nicht überladen, sondern genau richtig, um eine gemütliche und warme Atmosphäre zu schaffen.



Duftende Weihnachtsbäckerei

Weihnachtsstimmung kommt oft durch die Nase - und was duftet besser als frische Plätzchen oder ein paar Bleche Lebkuchen? Das gemeinsame Backen gehört für viele zur Adventszeit dazu und schafft eine heimelige Atmosphäre. Ob Vanillekipferl, Zimtsterne oder fränkisches Kletzenbrot - diese Düfte verbreiten sofort ein Gefühl von Weihnachten und machen das Warten auf die Feiertage umso süßer.

Gemeinsame Abende und Zeit für Familie und Freunde

Ein wesentlicher Teil der Weihnachtsstimmung ist die Zeit, die man gemeinsam verbringt - sei es beim Adventsbesuch auf dem Weihnachtsmarkt oder bei einer gemütlichen Feuerzangenbowle mit Familie und Freunden. Es muss nicht viel sein: Ein Treffen zum Adventskaffee, ein gemeinsames Plätzchenbacken oder einfach ein langer Abend mit Geschichten und Glühwein - all das schafft Weihnachtsstimmung und gibt einem das Gefühl von Gemeinschaft und Zusammenhalt.

Wenn der Duft von Tannenzweigen und Plätzchen durchs Haus zieht und man ein bisschen zur Ruhe kommt, dann ist diese besondere Stimmung da - ohne großen Aufwand.

TRADITIONELLES

Weihnachtliche Rezepte sind die Herzkammer der festlichen Jahreszeit, in der die Tradition und der Geschmack vergangener Generationen in jedem Bissen weiterleben.



SCHNEEBALLEN

Aus 750 g Mehl, eine Prise Salz, 1 EL Zucker, 2 Eiern, 4 Eigelb und 9 EL Sahne einen Mürbeteig kneten und anschließend im Kühlschrank lagern. Pflanzenöl in einer Fritteuse oder einem Topf auf ca. 180°C erhitzen. Inzwischen den Teig dünn ausrollen und Quadrate mit 20 cm Seitenlänge ausrädeln. In jedes Stück nochmals 1-1,5 cm breite Streifen rädeln, jedoch ringsum einen Rand stehen lassen. Mit dem Kochlöffel direkt über dem heißen Öl in den Topf oder die Fritteuse abstreifen. Sofort mit zwei Gabeln für 1-2 Minuten unter Wenden und Drehen den Schneeballen zu einem runden Ball zusammenhalten. Alternativ kann man auch ein Schneeballeneisen verwenden. Die Schneeballen 5-6 Minuten ausbacken, aus dem Öl nehmen und gut abtropfen lassen.

SAFTIGER QUARKSTOLLEN

Zuerst 250 g Rosinen, 50 g Orangeat, 50 g Zitronat und 150 g gestiftete Mandeln in 40 ml Rum marinieren. Währenddessen siebst du 500 g Mehl und eine Packung Backpulver in eine Schüssel. Anschließend kannst du 50 g Zucker, eine Packung Vanillezucker, ein Ei, 150 g Butter, 250 g Quark, eine Prise Salz sowie Saft und Schale einer Zitrone hinzugeben. Verknete dann alle Zutaten zu einem Teig und rühre auch die marinierten Rosinen und Mandeln unter. Im nächsten Schritt fettest du zunächst deine Stollenform mit etwas Butter ein. Gibst dann den Teig in die Form und lasse den Stollen für 50 bis 55 Minuten bei 180 °C im vorgeheizten Backofen backen. Danach kannst du ihn aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen.



GEWÜRZKUCHEN

4 Eier und 200 g braunen Zucker schaumig schlagen. 200 ml Milch mit 130 ml Öl verrühren. 250 g Mehl, 1 Packung Backpulver, 150 g gemahlene Mandeln, 10 g Lebkuchengewürz und 40 g Kakao miteinander vermischen. Die trockenen Zutaten und den Milch-Öl-Mix abwechselnd zur Eiermasse hinzugeben und kräftig rühren. 80 g gehackte oder geriebene Schokolade unterheben. Teig in die Form geben und glattstreichen. Den Kuchen 55-60 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/ Unterhitze backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben oder mit Gewürzglasur überziehen. Dafür gesiebten Puderzucker mit Lebkuchengewürz und Milch zu einem dickflüssigen Guss verrühren.



WEIHNACHTSMARKT FÜR ZUHAUSE

In der Vorweihnachtszeit gibt es nichts Schöneres, als die festliche Stimmung eines Weihnachtsmarktes zu genießen. Wir verraten, wie ihr die gemütliche Atmosphäre und die köstlichen Aromen eines Weihnachtsmarktes ganz einfach in euer eigenes Zuhause zaubern könnt.

Die richtige Stimmung: So verwandelt ihr euer Zuhause in einen Weihnachtsmarkt

Damit ihr euch auch wirklich so fühlt, als wärt ihr auf einem richtigen Weihnachtsmarkt, muss zunächst einmal eine weihnachtliche Atmosphäre geschaffen werden. Deshalb sind hier Tipps, wie ihr euch den Weihnachtsmarkt-Flair in eueren Garten oder euer Wohnzimmer holt:

Stimmungsvolle Beleuchtung

Die Beleuchtung ist das A und O! Egal ob euer Weihnachtsmarkt draußen oder drinnen stattfindet. Ein paar Lichterketten reichen schon aus für die richtige Portion Weihnachtsstimmung.

Lodernde Flammen

Ein knisterndes Feuer darf auch nicht fehlen. Noch dazu, wenn ihr euren Weihnachtsmarkt im Garten aufgebaut habt, denn schließlich wollt ihr ja nicht erfrieren. Innen sorgen Kamin oder Kerzen für Stimmung (und Wärme).

Festliche Musik

Sicher, einen ganzen Chor könnt ihr nicht engagieren, aber vielleicht spielt ja ein Familienmitglied ein Instrument. Wenn nicht, könntet ihr auch gemeinsam singen oder ihr sorgt für eine stimmungsvolle Beschallung über den Lautsprecher!

Heiße Getränke für Groß und Klein

Kein Weihnachtsmarktbesuch ohne eine Tasse Glühwein oder Punsch! Der beliebteste und meist besuchte Stand auf jedem Weihnachtsmarkt ist vermutlich die Glühweinbude. Wir haben für euch unsere Getränke-Favoriten herausgesucht, die ihr ganz ohne Gedränge und Geschubse genießen könnt:

Ob **klassischer Glühwein** oder **weißer Glühwein** – ganz egal – beides wärmt von innen und schmeckt noch dazu super lecker. Punsch gibt es in verschiedensten Geschmacksrichtungen. Wir mögen den **heißen Apfelpunsch** ganz besonders gerne. Und für die Kleinen gibt es natürlich **Kinderpunsch**! Darfs ein bisschen hochprozentiger sein? Dann probiert doch mal die süße **Mini-Feuerzangenbowle** aus. Auch wenn sie vielleicht nicht so spektakulär aussieht, kann sie geschmacklich definitiv mit der Weihnachtsmarkt-Variante mithalten.



WEIHNACHTSMARKT FÜR ZUHAUSE

Die 5 Vorzüge vom Weihnachtsmarkt zuhause:

- Ihr müsst euch keine Gedanken machen, wie ihr hin oder heim kommt. Die paar Meter bis zu eurem Bett schafft ihr bestimmt zu Fuß.
- Kein langes Anstehen am Glühweinstand. Holt euch jederzeit Nachschub aus eurem eigenen Topf!
- Es regnet und ein eisiger Wind bläst? Kein Problem, der Weihnachtsmarkt wir kurzerhand einfach nach innen verlegt.
- So viel Platz! Kein Fremder rempelt dich an und du kannst dich sorgenfrei umdrehen, ohne dass du dir den heißen Glühwein über die Hand schüttest.
- Die Blase drückt, du musst dringend mal. Zum Glück gibt es zuhause keine lange Schlange auf der Damen-Toilette + es ist warm und sauber. Ein Traum!



Kulinarische Highlights vom Weihnachtsmarkt: Unsere Rezept-Tipps

Natürlich wird am Weihnachtsmarkt nicht nur getrunken, sondern auch gegessen und genascht. Das sind die typische Leckereien, die auf jedem Weihnachtsmarkt zu finden sind. Und die man ganz einfach zuhause zubereiten kann:

Der Klassiker vom Süßigkeiten-Stand

Gebrannte Mandeln sind so ziemlich der gemeinste Weihnachtsmarkt-Snack. Denn wer kommt schon an diesem himmlischen Duft vorbei, ohne zuzuschlagen? Und so holt man sich meist doch noch schnell eine Tüte für den Heimweg.

Süßes Hefeteig-Gebäck

Auch Baumstriezel sind ein beliebtes Schmankerl auf dem Weihnachtsmarkt. Die süßen Rohre können ganz einfach zuhause selbst zubereitet werden!

Der Maronen-Wagen mit dem lustigen Verkäufer

Auch heiße Maroni sind ein beliebter Snack auf dem Weihnachtsmarkt. Die nussigen runden Kugeln könnt ihr ganz einfach auch zu Hause zubereiten. Ihr benötigt dafür keine spezielle Ausrüstung, lediglich eine Pfanne oder ein Backblech.

4

WEIHNACHTEN IN FRANKEN

SO FEIERN WIR!

Die Feiertage sind für viele Familien Höhepunkt der Weihnachtszeit, auf den man die gesamte Adventszeit hinarbeitet und nur darauf wartet, diesen besonderen Abend mit seinen Liebsten zu verbringen.

In Franken wird **Heiligabend** oft mit der Familie verbracht und ist in vielen Haushalten religiös geprägt. In vielen Familien werden Krippen aufgestellt. Das sind kleine Modelle, die die Geschichte der Geburt Christi erzählen und oft sehr detailreich gestaltet sind. Wie auch im Rest Deutschlands werden in Franken meistens an Heiligabend die Geschenke übergeben und das ist vermutlich der Moment auf den wir uns alle am meisten freuen. Denn das Schmunzeln beim Auspacken der Geschenke ist einfach unbezahlbar. Was das Essen betrifft gibt es in Franken unterschiedliche Möglichkeiten. Manche bevorzugen es eher einfach, wie zum Beispiel Würstchen mit Kartoffelsalat, wiederum andere mögen aufwendigere Gerichte, an denen man auch zusammen kochen kann.



Die **Weihnachtsfeiertage** bieten die perfekte Gelegenheit um seine liebsten einzuladen und ihnen etwas Gutes zu tun. Damit bei eurem Weihnachtsdinner auch alles perfekt läuft haben wir auf den nächsten Seiten einige Tipps und Tricks, die ihr beachten solltet. Dort haben wir einige Rezeptideen, die ideal zum Weihnachtsfest passen und mit denen ihr die besinnliche Stimmung einfangen könnt. Außerdem erfahrt ihr, wie ihr bei Problemen das Weihnachtsessen retten könnt und wie ihr übriggebliebenes wiederverwenden könnt. Falls ihr zu den Leuten gehört, die nicht besonders kreativ bei der Auswahl der perfekten Geschenke seid, haben wir ein paar Ideen parat, sowohl selbstgemachtes, als auch Last-Minute-Geschenkideen.

Es sind die kleinen Momente – das Lächeln beim Geschenke auspacken, das Beisammensein mit der Familie und der Genuss eines selbstgebackenen Lebkuchens – die Weihnachten zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.





DIE BELIEBTESTEN FESTTAGESSENEN

In der festlichen Saison stehen die Speisen, die die Feiertage begleiten, im Mittelpunkt, denn sie spielen eine zentrale Rolle bei der Schaffung einer warmen und einladenden Atmosphäre, die die Feststimmung hervorhebt.

Würstchen mit Kartoffelsalat

Platz 1 der Weihnachtsgerichte ist ganz klar der Kartoffelsalat mit Würstchen! Diese traditionelle Köstlichkeit bringt herzhaftes Aroma auf den Tisch und sorgt für ein wohliges Gefühl in der Weihnachtszeit.

Gänse-Braten

Klassisch, deftig, gut. Der Gänsebraten erfreut Fleischliebhaber an Weihnachten. Die goldbraune, knusprige Haut und das zarte Fleisch machen diesen Braten zu einem festlichen Highlight, das auf keiner Weihnachtstafel fehlen sollte.

Entenbrust

Direkt nach der Gans folgt auch schon die Ente – Bei uns am liebsten als knusprige Variation!

Raclette

Raclette ist ein beliebtes Gericht für den Silvesterabend – doch auch an Weihnachten kommt es häufig auf den Tisch.

Weihnachtskarpfen

Für alle, die Fisch bevorzugen: der Weihnachtskarpfen zählt ebenso zu den beliebtesten Weihnachtsgerichten. Mit einer leckeren Beilage und einer würzigen Soße wird er zum wahren Gaumenschmaus.

Bei einem Weihnachtsmenü darf das Dessert natürlich nicht fehlen. Die Auswahl an weihnachtlichen Zutaten reicht über Obst wie Äpfel und Birnen bis hin zu Lebkuchen:

Lebkuchen-Mousse

Weihnachten ohne Lebkuchen ist für die meisten unvorstellbar. Um für etwas Abwechslung zu sorgen, haben wir mit unserer cremigen Mousse das passende Dessert für alle Lebkuchen-Fans unter euch.

Apfelmus-Mandel-Dessert

Die Kombination aus Apfel und Mandeln ist wie gemacht für die Feiertage. Schließlich sind gebrannte Mandeln ein echter Klassiker auf jedem Weihnachtsmarkt. Das Apfelmus verleiht dem Dessert zusätzlich eine fruchtige Frische.

Weihnachtsdessert Schwarzwälder Kirsch

Wer auch an Heiligabend nicht auf Schwarzwälder Kirsch verzichten möchte, wird diese Nachspeise lieben. Denn das Schwarzwälder Kirsch Dessert verbindet den Geschmack der leckeren Torte mit einem weihnachtlichen Hauch von Zimt.

In diesen festlichen Gerichten spiegelt sich die Vielfalt der kulinarischen Traditionen und Vorlieben in der Weihnachtszeit wider. Sie tragen dazu bei, dass die Feiertage unvergesslich werden und die Familie und Freunde zusammenkommen!



LECKERE GESCHENKE: KULINARISCHE GESCHENKIDEEN ZUM VERSCHENKEN

Ihr wollt euren Liebsten eine Freude machen? Dann denkt daran, die schönsten Geschenke sind nicht immer die teuersten, sondern die, die von Herzen kommen. Wir zeigen euch kulinarische Geschenkideen, die ihr ganz einfach nachmachen und unter dem Christbaum verschenken könnt!

Pralinen und Schokolade

Sie müssen oft als Notlösung herhalten, wenn einem kein besseres Geschenk einfällt. Selbstgemachte Pralinen dagegen wissen Schwiegermama, Oma und der Rest der Verwandtschaft sicher zu schätzen.

Spekulatius Pralinen

Unsere Spekulatius Pralinen schmecken mit jedem Bissen nach Weihnachten – ideal, um sie in kleinen Tütchen zu verschenken.

Selbstgemachte Schokolade

Tobt euch aus und verwendet alle eure Lieblingszutaten für eine selbstgemachte Bruchschokolade!



Gewürz- und Backmischungen

Eine tolle Geschenkidee für alle, die nicht so viel Zeit in der Küche aufwenden können/wollen. Mit einer fertigen Mischung hat man im Handumdrehen ein leckeres Rezept zubereitet. Einfach die Zubereitungsschritte auf eine Karte schreiben und dem Geschenk beilegen.

Glühweingewürz

Damit kann man sich zuhause immer einen heißen Punsch kochen!

Backmischung im Glas

Dieses Geschenk lässt sich super vorbereiten und direkt in viele Gläser abfüllen.

Selbstgemachte Liköre

Achte bei den Vorbereitungen darauf, ob dein Likör einige Tage stehen muss, bevor er verzehrt werden kann, oder ob er besser frisch zubereitet werden sollte.

Schokolikör mit Rum

Eine schöne hochprozentige Geschenkidee für alle Schokolielhaber! Durch die Sahne ist der Likör nicht allzu lange haltbar. Daher möglichst frisch zubereiten!

Zimtlikör

Zimt gehört zur Weihnachtszeit, wie Eier zu Ostern! Der Zimtlikör ist schnell vorbereitet, sollte aber acht bis zehn Wochen nachreifen. Also entweder rechtzeitig vor Weihnachten zubereiten oder den Beschenkten darauf hinweisen.



SOS: SO RETTEST DU DEIN WEIHNACHTSESSEN

Wer an Weihnachten Gäste zum Essen geladen hat, möchte selbstverständlich, dass alles perfekt ist. Doch das ist gar nicht so einfach, denn so ein Weihnachtsfest kann ganz schön stressig sein. Der Tisch muss gedeckt und die Wohnung ordentlich sein. Die Kinder wollen bespaßt und die Gäste empfangen werden. Ehe man sich versieht, kann da schon einmal etwas schief gehen in der Küche. Da hilft oft die beste Planung nicht. Doch keine Angst, in den meisten Fällen ist noch einiges zu retten. Mit unseren SOS-Tipps für das Weihnachtsmenü braucht ihr euch keine Sorgen mehr machen.

Versalzene Suppe:

Wem ist das nicht schon einmal passiert. Vor lauter Liebe zum Kochen und Enthusiasmus ist die Suppe völlig überwürzt und schmeckt total salzig. Was jetzt hilft ist Strecken. Je nachdem, um welche Art von Suppe es sich handelt, lässt sie sich mit der richtigen Menge an Flüssigkeit neutralisieren. Bei *Crème-Suppen* kannst du den Geschmack mit zusätzlicher Milch oder etwas Sahne ausgleichen. Bei *klaren Brühen* füge zusätzliches Wasser hinzu. Schmeckt die Suppe anschließend etwas fad, dann kannst du an deiner Gemüseeinlage noch mehr hinzugeben. Auf keinen Fall mit Salz arbeiten, denn das soll ja neutralisiert werden.

Verkochtes Gemüse:

Du hast zum Braten eine Gemüsebeilage geplant und wolltest mit dem perfekten Garpunkt bei deinen Gästen glänzen? Doch jetzt lag das Gemüse zu lange im heißen Wasser und ist alles andere als bissfest? Kein Grund gleich alles in die Tonne zu hauen, denn dein Gemüse ist in seinem Ist-Zustand vielleicht nicht mehr der Star auf dem Teller, es kann jedoch immer noch in eine schmackhafte Beilage verwandelt werden. Anstelle von knackigem Gemüse gibt es jetzt eben cremiges *Püree*. Ein *Püree* kannst du nämlich aus beinahe jedem Gemüse herstellen. Deinen Gästen wird das bestimmt nicht auffallen.

Zu trockenes Fleisch:

Es ist das passiert, wovor du dich am meisten gefürchtet hast – dein Fleisch ist zu trocken geraten. Doch auch hier gibt es Rettung in letzter Minute. Hast du zu deinem Gericht eine *Soße* geplant, dann weiche das Fleisch einfach darin ein und serviere es so. Falls es keine *Soße* gibt, dann ist auch nicht alles verloren. Abhilfe kann hier ein wenig *Cognac* schaffen. Einfach über den Braten gießen und das Ganze zehn weitere Minuten im Ofen garen lassen. Alternativ kannst du auch dein Fleisch in Scheiben schneiden und diese mit einer 1:1 Mischung aus *Brühe* und *Butter* übergießen. Die Scheiben garst du dann für etwa 10 Minuten bei 120 Grad im Ofen. So wird das Fleisch im Nu wieder genießbar.



SOS: SO RETTEST DU DEIN WEIHNACHTSESSEN

Leicht angebrannte Fischfilets:

Auch beim Fisch kann es vor lauer Hektik schon einmal passieren, dass er etwas zu lange in der Pfanne brät. Hier gilt auf alle Fälle Ruhe bewahren und retten, was zu retten ist. Zunächst einmal solltest du zu dunkle oder schwarze Stellen *wegschneiden*. Danach folgt die Geschmacksprobe. Schmeckt der Fisch leicht verbrannt, dann kann ein Schuss *Weißwein* oder *Zitronensaft* wahre Wunder bewirken. Lege den Fisch unbedingt in eine neue Pfanne, übergieße ihn damit und lass die Flüssigkeit bei geringer Hitze einköcheln. Die Säure schafft es den verbrannten Geschmack zu neutralisieren. Jetzt kannst du entweder zu deinem Missgeschick stehen und den Fisch so servieren, oder aber du versteckst das Filet unter einer *Panade* aus gerösteten Semmelbröseln gemischt mit passenden Kräutern und keiner wird etwas bemerken.

Verkochte Kartoffeln oder Nudeln:

Stellst du fest, dass deine Nudeln oder Kartoffeln schon längst aus dem heißen Wasser hätten genommen werden müssen, dann heißt es schnell sein. Als erstes solltest du die Beilage umgehend abgießen und *mit kaltem Wasser abschrecken*. Verkochte Kartoffeln bzw. Nudeln sind natürlich nicht gerade toll, vor allem wenn du Gäste erwartest.

Aus den Nudeln könntest du zum Beispiel einen leckeren *Auflauf* kochen. Die zu weichen Kartoffeln machen sich super als *Kartoffelgratin* und damit rechnen deine Gäste ganz bestimmt nicht.



Aus Kuchen wird Nachspeise:

Es passiert immer genau dann, wenn man es am wenigsten gebrauchen kann. Der Kuchen zerbricht beim Versuch ihn aus der Form zu bekommen. Ja, das ist ärgerlich, aber kein Grund in Tränen auszubrechen. Versuche zunächst einmal zu retten, was noch zu retten ist. Vielleicht kannst du den Kuchen ja noch zurechtschneiden. Falls nicht, dann sind die Kuchenbrösel deine Rettung. Aus denen lässt sich nämlich gemeinsam mit einer Creme, Schokolade oder etwas Obst ein leckeres *Schichtdessert im Glas* zubereiten.



WEIHNACHTEN FÜR ALLE: SO WERDEN ALLE SATT!

Die Feiertage rücken näher und natürlich stellt sich wieder die Frage, was in diesem Jahr gekocht werden soll. Da an Weihnachten die ganze Familie zusammenkommt, ist es wichtig, dass für jeden etwas dabei ist. Vor allem bei der jüngeren Generation ist jedoch vegetarische oder vegane Ernährung immer beliebter, weswegen viele typische Weihnachtsrezepte auf den ersten Blick nicht geeignet erscheinen. Damit einem harmonischen Weihnachtsessen dennoch nichts im Weg steht, haben wir für euch einige Tipps und Rezeptvorschläge gesammelt, die für alle Ernährungsweisen geeignet sind.

Weihnachtsgenuss für alle

Die fränkische Küche ist dafür bekannt, dass oft und gerne Fleisch gegessen wird. Auch an Weihnachten wird da keine Ausnahme gemacht. Jedoch fallen nach kurzem Nachdenken viele Gerichte ein, die ohne Fleisch auskommen und sich gut mit vegetarischer oder veganer Ernährung in Einklang bringen lassen. Das ist vor allem bei Beilagen, Suppen oder Desserts der Fall. Wir möchten euch daher zunächst eine kleine Auswahl an Rezepten vorstellen, die auch ohne Fleisch oder andere tierische Produkte funktionieren. So kannst du bei der Vorbereitung des Weihnachtsessens bereits einige Zeit einsparen.

Salzkartoffeln

Diese Beilage ist schnell zubereitet und absolut für Vegetarier geeignet. Wenn ihr darauf achtet kein tierisches Fett zu verwenden, dann sind Salzkartoffeln auch für Veganer kein Problem.

Kartoffelklöße

Diese Beilage ist ein weiterer Klassiker, der hauptsächlich aus Kartoffeln hergestellt wird. Um den Teig zu binden wird hier Ei benutzt, für Vegetarier ist dieses Rezept aber trotzdem empfehlenswert.

Klassische Gemüsesuppe

Möchtest du dein Weihnachtsmenü mit einer Suppe einleiten, dann ist dieses Rezept optimal. Da hierfür nur Gemüse und Gewürze verwendet werden, ist das Gericht für alle Ernährungsweisen geeignet.

Weihnachtliche Rotwein-Birnen

Dieses Dessert bildet den perfekten Abschluss deines Weihnachtsmenüs. Da das Rezept ganz ohne tierische Produkte funktioniert, können sich sowohl Veganer als auch Vegetarier an diesem Gericht erfreuen.



WEIHNACHTEN FÜR ALLE: SO WERDEN ALLE SATT!

Das Problem mit dem Hauptgericht

Natürlich ist es nicht immer möglich tierische Produkte zu ersetzen. Vor allem bei Hauptgerichten wie Braten oder Fisch gibt es oft Schwierigkeiten. Deshalb ist es in diesem Fall am einfachsten verschiedene Hauptgerichte zuzubereiten. Eine andere Möglichkeit sind Gerichte mit Wahlmöglichkeiten. Das beste Beispiel dafür ist wahrscheinlich Raclette. Hier sucht sich einfach jeder die Zutaten aus, die am besten zu seiner Ernährungsweise passen.

Um euch bei der Entscheidung für das richtige Essen für die Weihnachtstage zu unterstützen, haben wir hier eine Auswahl an Hauptgerichten ganz ohne Fleisch:

Blumenkohl-Schnitzel

Das Blumenkohl-Schnitzel ist eine tolle Alternative zum klassischen Schnitzel. Außerdem lässt es sich auch an Weihnachten wunderbar mit vielen Beilagen kombinieren.

Vegetarischer Braten

Dieser Weihnachtsbraten kommt ganz ohne Fleisch aus. Dabei schmeckt er mindestens genauso lecker und kann vielleicht sogar den ein oder anderen Fleischliebhaber überzeugen.

Vegane Alternativen

Wie wir bereits gezeigt haben, gibt es viele Rezepte, die ganz ohne tierische Produkte auskommen. Für Gerichte wie eine Cremesuppe oder ein Eis-Dessert sind Milchprodukte aber unerlässlich. Um auch diese für Veganer zugänglich zu machen, kannst du aber einfach auf vegane Produktalternativen zurückgreifen. Diese möchten wir dir im Folgenden vorstellen:

Für Rezepte, die Butter benötigen, kannst du oft einfach auf pflanzliche Margarine zurückgreifen. Auch Milch kannst du sehr einfach ersetzen. Ob du dich für die Mandel-, Hafer- oder Soja-Variante entscheidest, ist ganz dir überlassen. Für andere Milchprodukte wie Joghurt oder Quark findest du mittlerweile in den meisten Supermärkten auch geeignete Alternativen. Geht es um Eier, ist es schon etwas schwieriger gute Ersatzprodukte zu finden. Beim Backen gibt es dennoch einige Lebensmittel, die du stattdessen verwenden kannst. Dazu gehören Bananen, Chia Samen oder Leinsamen, da sie für eine gute Bindung des Teigs sorgen. Bei anderen Gerichten ist es in manchen Fällen besser, das Ei einfach wegzulassen.

VORSPEISEN

In der festlichen Weihnachtszeit geht es nicht nur um köstliche Hauptgerichte und Desserts, sondern auch um raffinierte Vorspeisen, die den Auftakt zu einem festlichen Festmahl bilden.



WEIHNACHTSSCHINKEN

Vor dem braten 3,5 kg Schinken gut abtrocknen und die Schwarte einschneiden. Den Schinken auf ein Rost legen und diese auf die untere Schiene im Backofen stellen. Darunter solltest du ein Backblech mit Wasser stellen, sodass das tropfende Fett aufgefangen wird. Das Wasser sorgt dafür, dass der Schinken nicht zu trocken wird. Der Schinken muss jetzt bei 125° im Ofen garen. Pro Kilo Fleisch kannst du mit ca. 1 Stunden rechnen. Nach der Garzeit schneidest du die Schwarte ab, vermischst 3 EL Senf, 2 EL Zucker und 2 EL Paniermehl miteinander und reibst den Schinken damit ein. Dann komm alles noch mal in den Ofen, bis die Panade goldbraun ist.

ROTE BETE SALAT MIT ZIEGENKÄSE

Für den Salat die 250 g Rote Bete putzen. Anschließend mit der Schale in ausreichend kochendes Wasser geben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Nach dem Kochen lässt sich die Haut ganz einfach mit einem Messer abschälen. 250 g Feldsalat waschen und abtropfen lassen. Die Rote Bete nach dem Abkühlen in dünne Scheiben schneiden. Für das Dressing 5 EL Öl, 2 EL Balsamicoessig, 1 TL Senf, 1 TL Ahornsirup, Salz, Pfeffer und Salatkräuter miteinander vermischen. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und die Scheiben in braunem Zucker und danach in etwas Mehl wenden. Olivenöl in der der Pfanne erhitzen und die Ziegenkäse-Scheiben darin braun anbraten. Die Rote Bete, den Feldsalat und die Walnüsse darauf verteilen, mit dem Dressing übergießen und den Ziegenkäse anrichten.



MARONENSUPPE

1 Stange Lauch, 1 Karotte, 1 Petersilienwurzel und 1/4 Knolle Sellerie putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen und das Gemüse kurz anbraten. Mit 700 ml Wasser ablöschen und 400 g geschälte Maronen hinzugeben. 150 ml Wein, 1 EL Gemüsebrühe, Muskat und Zimt ebenfalls hinzufügen und die Suppe zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend alles pürieren, 250 ml Sahne hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Suppe mit einem Klecks geschlagener Sahne, Croutons oder Petersilie garnieren.

HAUPTGANG

Weihnachten steht für Gemütlichkeit, besinnliche Stunden mit der Familie und köstliches Weihnachtsessen.



KNUSPRIGE ENTENBRUST

4 Entenbrüste waschen und mit einem Küchenpapier trockentupfen. Die Haut mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden. Das Fleisch in einer heißen Pfanne bei mittlerer Hitze für 2 Minuten auslassen. Mit der Haut-Seite beginnen und anschließend wenden, mit Bratengewürz, Salz und Pfeffer würzen und nochmal 2 Minuten braten. Brüste aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform legen, sodass sich der Fleischsaft sammeln kann. Im vorgeheizten Backofen bei 175° Umluft 10 - 15 Minuten braten. Die Schalotte schälen und fein würfeln und andünsten. Mit 2 EL Weinbrand und 200 ml Hühnerbrühe ablöschen, anschließend aufkochen und die in Wasser angerührte Stärke hinzugeben. Aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen.

PULLED SCHÄUFERLA BURGER

Die Brötchen vorsichtig aufschneiden und unser Pulled Schäufelra großzügig auf der Unterseite verteilen. Darauf den knackigen Krautsalat geben. Für extra Saftigkeit kann man noch einen Klecks unserer BBQ-Sauce oben drauf geben.

Dann nur noch den Deckel des Burgers aufsetzen und genießen! Um Flecken zu vermeiden, kann man den Burger noch in eine Burgertasche geben.



WEIHNACHTSKARPFEN

Den Spiegelkarpfen von innen und außen gut salzen und pfeffern und mit dem Saft einer Zitrone beträufeln. 3 Lorbeerblätter und 2 Stängel frischen Thymian in die Bauchhöhle des Karpfen legen und den Fisch für ca. 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit 3 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 Paprika und 2 Karotten waschen beziehungsweise schälen. Zwiebeln und Karotten in Ringe, Paprika in Streifen schneiden und Knoblauch vierteln. Mit 125 ml Weißwein begießen und im Backofen bei 200 Grad für 40 bis 50 Minuten knusprig braten. Nach Belieben noch 250 ml Fischfond hinzugeben. Den fertigen Fisch auf einer Platte anrichten und mit Zitronenscheiben, Kräutern und dem Gemüse anrichten.

NACHSPEISE

Die Weihnachtszeit ist die perfekte Gelegenheit, um sich von unwiderstehlichen Desserts verführen zu lassen, die den Gaumen mit einem festlichen Zauber umhüllen.



CREMIGES ZIMTPARFAIT

Zunächst 5 frische Eigelb schaumig schlagen. Anschließend 125 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und 2 TL Zimt hinzufügen. Alles miteinander weiterrühren, bis eine dickliche Masse entstanden ist und sich der Zucker aufgelöst hat. Nun 500 g Sahne steif schlagen, unter die Eigelbmasse ziehen und optional mit 2 EL Cognac abschmecken. Dann eine Kastenform mit Folie auskleiden. Die Parfaitmasse vorsichtig hineingeben und mit Folie bedeckt mindestens 3 Stunden ins Gefrierfach stellen.

APFELMUS-MANDEL-DESSERT

Zuerst 500 g Apfelmus mit einem halben Teelöffel Zimt vermischen und gleichmäßig in die Gläser füllen. 200 ml Sahne steif schlagen, 1 EL Puderzucker sieben und gemeinsam mit einem Teelöffel Weihnachtsquark-Gewürz (alternativ Zimt) unter die Creme heben. Diese nun auf den Gläsern verteilen und glatt streichen. Für eine Stunde kühl stellen. 50 g Mandeln nun in der Pfanne leicht rösten. 50 g Zucker hinzugeben und mit den Mandeln in der Pfanne unter ständigem Rühren karamellisieren. Achtung: Der Zucker soll nicht anbrennen! Anschließend abkühlen lassen und in die Dessert-Gläser dekorieren.



BRATAPFEL MIT VANILLESOSSE

50 g Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Butter goldbraun anrösten und auskühlen lassen. 4 Äpfel gründlich waschen und die Deckel abschneiden. Anschließend mit einem Entkerner oder Löffel vom Kerngehäuse befreien. In eine Auflaufform setzen. 50 g Butter, 3 EL Zucker und 1/2 TL Zimt verrühren, dann die Mandelblättchen unterrühren. In jede Apfelöffnung 20 g Marzipanrohmasse drücken und anschließend die Mandelbutter darauf verteilen. 150 ml Orangensaft, 1 EL Zitronensaft und 1 EL Zucker aufkochen und über die Äpfel gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze 35 Minuten backen. Nach 25 Minuten Deckel daraufsetzen und mitbacken. Für die Vanillesosse 500 ml Milch, 2 EL Stärke, 1 Ei, 1 TL Vanilleextrakt und 50 g Zucker zusammengeben und unter Rühren zum Kochen bringen.



WEIHNACHTSSCHMAUS 2.0: DIE RESTE DER FEIERTAGE VERWERTEN

Oft werden in der vorweihnachtlichen Euphorie viel zu viele Lebensmittel eingekauft, die gar nicht alle für das festliche Menü benötigt werden. Wer Gäste zu Besuch hat, plant lieber ein paar mehr Portionen ein. Am nächsten Tag erschlägt einen dann die Realität und man muss zugeben, dass eventuell mehr übriggeblieben ist als tatsächlich gegessen wurde. Damit euer Speiseplan bis Silvester nicht zu eintönig wird, haben wir ein paar kreative Rezeptideen und verraten euch, wie ihr aus den Resten von gestern ein neues Gericht für morgen zaubert.

Aus Suppe wird Eintopf

Von der Suppe bleibt oft am meisten übrig. Die Gäste sind zwar höflich und probieren davon, doch eigentlich wollen sie viel lieber mehr vom Hauptgang essen und möchten sich nicht die Bäuche schon mit Suppe vollschlagen. Am Ende hast du fast einen ganzen Topf Suppe übrig? Macht nichts! Einen Teil frierst du einfach ein und aus dem anderen bereitest du einen leckeren nahrhaften Eintopf zu. Sicher hast du ohnehin etwas mehr Gemüse gekauft als gebraucht wurde. Weil, man weiß ja nie ... Das Gemüse schneidest du klein und gibst es in die Suppe. Es gab Kartoffeln als Beilage? Super, die kommen auch noch mit rein und vielleicht passt das Fleisch vom Weihnachtsmenü ja auch noch dazu.

Beilagen werden zum Hauptgericht

Das Fleisch ist überraschenderweise fast komplett aufgegessen, aber du hast Unmengen an Beilagen übrig? Daher hast du dir im Vorfeld genau überlegt, wie viel wohl gegessen wird. Die Beilagen jedoch hast du nicht so genau kalkuliert. Hier war eher die Devise: lieber etwas mehr, die Gäste sollen ja satt werden. Deine Einstellung von vorgestern, brauchst du heute aber trotzdem nicht bereuen. Denn aus Nudeln, Kartoffeln oder Kloß kannst du ein super schnelles Abendessen für die ganze Familie zaubern. Wie wäre es mit eingeschnittenen Klößen, köstlichen Bratkartoffeln mit Speck oder einer leckeren Schupfnudel-Pfanne?





WEIHNACHTSSCHMAUS 2.0: DIE RESTE DER FEIERTAGE VERWERTEN

Kalt statt warm genießen

Eine weitere Möglichkeit deine übrigen Beilagen zu verwerten ist die, Salat draus zu machen. Aus Kartoffeln wird Kartoffelsalat, aus Nudeln Nudelsalat und aus den grünen Bohnen machen wir auch noch einen Salat. Jetzt fragst du dich vielleicht, was du mit so vielen Salaten machen sollst. Naja, ganz einfach, einen Grillabend. Im Winter?! Klar, wer sagt denn, dass man nur im Sommer grillen kann? Wir empfehlen da vor allem unseren leckeren fränkischen Kartoffelsalat, einen köstlichen grünen Bohnensalat oder einen leckeren fränkischen Nudelsalat!

Das Kuchendrama

Jetzt waren wir aber schon ganz schön kreativ, was die Resteverwertung angeht. Nun, dann wäre da nur noch eines: der Kuchen. Geplant hattest du eine Torte und einen Teller mit Plätzchen, aber dann haben deine Tante und deine Schwester auch noch was für den Nachmittagskaffee mitgebracht – unangekündigt natürlich. Und weil du Angst hattest eine Torte könnte nicht reichen, hast du am Vorabend noch schnell einen Kuchen gerührt und in den Ofen geschoben. Tja, und jetzt stehst du da mit den Kuchenresten, denn natürlich haben deine Gäste ihre Reste nicht wieder mit nach Hause genommen.

Wer teilt hat mehr davon

Wenn du jetzt gehofft hast, wir hätten eine ultimative Idee, wie du deinen Kuchen verwerten kannst, dann müssen wir dich leider enttäuschen. Denn Kuchen bleibt eben Kuchen. Was du jedoch tun kannst, ist deinen Kuchen zu verschenken.

Vielleicht wohnt ja jemand in deiner Straße, von dem oder der du weißt, dass sie keine Familie hat, die sie an Weihnachten besuchen kommt. Das kannst du übrigens auch mit all deinen anderen Resten tun. Du könntest auch bei sozialen Einrichtungen nachfragen, ob sie eine Spende annehmen. Am besten rufst du aber vorher an und erkundigst dich, denn oft ist es aufgrund von bestimmten Auflagen nicht gestattet frische Lebensmittel anzunehmen. So banal diese Idee auch klingen mag, umso schöner ist es doch anderen etwas Gutes zu tun. Gerade zur Weihnachtszeit!



AUF DEN FRÄNKISCHEN GESCHMACK GEKOMMEN?

Du bist nun am Ende unseres Ebooks zum Thema
"Weihnachten in Franken" angelangt. Dir hat das E-Book
gefallen?

Auf unserer Seite findest du bereits unsere Ebook-Reihe
"So schmeckt Heimat", sowie weitere Ebooks zu
besonderen Themen!

Außerdem sind wir dran weitere E-Books zu kreieren.
Sei gespannt!

Wir können uns nur mit deiner Hilfe weiterentwickeln,
also gib uns gerne Feedback, wie dir das PDF gefallen
hat.

Du erreichst uns per Mail an [info@fraenkische-
rezepte.de](mailto:info@fraenkische-rezepte.de) oder auf folgenden Kanälen:



Du möchtest gleich loslegen und weitermachen?
Dann ab auf unser Portal

WWW.FRÄNKISCHE-REZEPTE.DE

Copyright

DIESES PDF WURDE VON
FRÄNKISCHE-REZEPTE.DE
ERSTELLT UND IST DEREN
GEISTIGES EIGENTUM.

ES IST NICHT GESTATTET, DAS
PDF AUF ANDEREN SEITEN ZUM
VERKAUF ODER DOWNLOAD
ANZUBIETEN.

Impressum

FRÄNKISCHE REZEPTE IST EIN ANGEBOT DER
MGO LOKALE MEDIEN GMBH & CO KG
GUTENBERGSTRASSE 1
96050 BAMBERG

GESCHÄFTSFÜHRER: EVA-MARIA BAUCH,
GERO SCHMITT-SAUSEN
AMTSGERICHT BAMBERG: HRA 12153

INFO@FRAENKISCHE-REZEPTE.DE