

# Christmas IS A FEELING



Weihnachtliche Rezepte  
und Geschichten für  
die schönste Zeit im Jahr

PATRICK ROSENTHAL

riva

*Christmas*  
IS A FEELING

PATRICK ROSENTHAL

*Christmas*  
IS A FEELING

Weihnachtliche Rezepte  
und Geschichten für  
die schönste Zeit im Jahr

PATRICK ROSENTHAL

**riva**

### **Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek**

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

### **Für Fragen und Anregungen**

[info@rivaverlag.de](mailto:info@rivaverlag.de)

### **Wichtiger Hinweis**

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

Originalausgabe

3. Auflage 2022

© 2021 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Ulrike Reinen

Umschlaggestaltung & Layout: Isabella Dorsch

Umschlagabbildung und Abbildungen im Innenteil: Patrick Rosenthal

Illustrationen Umschlag und Innenteil: OJardin/Shutterstock.com

Satz: Satzwerk Huber, Germering

eBook: ePUBoo.com

ISBN Print 978-3-7423-1891-6

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-1607-0

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-1608-7



Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

**[www.rivaverlag.de](http://www.rivaverlag.de)**

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)

# *Inhalt*

Vorwort

**SÜSSE WEIHNACHTSLIEBLINGE**

**DAS WEIHNACHTSMENÜ**

**WEIHNACHTSREZEPTE RUND UM DEN ERDBALL**

**WÄRMENDE GETRÄNKE ZU WEIHNACHTEN**

**FESTLICHE DRINKS ZUM WEIHNACHTSFEST**

**10 TIPPS FÜR EIN ENTSPANNTES  
WEIHNACHTSFEST UND EINE RUHIGE  
VORWEIHNACHTSZEIT**

**SELBST GEMACHTE GESCHENKE ZU  
WEIHNACHTEN**

**DESSERTS UND SWEETS ZUM WEIHNACHTSFEST**

**HERZHAFTES X-MAS**

Weihnachtsgedanken zum Abschluss

Rezeptregister

# *Vorwort*

Weihnachten. Wenn ich die Augen schließe und an Weihnachten denke, sehe ich vor meinem inneren Auge eine schneebedeckte Holzhütte, in der ein loderndes Feuer im Kamin brennt, um uns zu wärmen. Ich rieche den großen, geschmückten Tannenbaum, sehe aufgeregte Kinder, deren Wangen schon ganz rot vor Aufregung sind, und höre im Hintergrund leise, friedliche Chorgesänge. Der Fernseher bleibt aus, und alle sitzen gemeinsam am Tisch und plaudern über die letzten Monate. Alle blinzeln zu den vielen mühevoll eingepackten Geschenken, die sich unter dem Tannenbaum stapeln und schon darauf warten, einen neuen Besitzer zu bekommen. So ist Weihnachten, oder?

Wenn ich die Augen öffne und an Weihnachten denke, wie ich es erlebt habe, dann macht mein Gehirn eine Art Zeitreise. Ich kann mich noch genau daran erinnern, wie aufgereggt ich war, als das Christkind endlich mit dem Glöckchen bimmelte. Bei uns daheim war es das Zeichen, dass es die Geschenke unter den Baum gelegt hat. Wie sehr habe ich es als Kind geliebt, dem Weihnachtsmann meinen Wunschzettel zu schreiben. Ich machte mir keine Gedanken darüber, ob nun der Weihnachtsmann oder das Christkind kam, ich fand beide toll. Als ich von zu Hause auszog, bin ich natürlich an Heiligabend immer zu meinen Eltern gefahren. Als Jugendlicher war dann das Weihnachtsfeeling eher darauf beschränkt, schnell seine Geschenke zu bekommen, um das »langweilige« Familienfest verlassen zu können. Heute, wo meine Eltern nicht mehr leben, würde ich alles tun, um nochmals ein Weihnachtsfest gemeinsam verbringen zu können. Sei es noch so langweilig. Je älter ich

wurde, desto unwichtiger wurden die Geschenke zu Weihnachten. Jedes Jahr wurde immer wieder von Neuem mit Freundinnen und Freunden oder Partnerinnen und Partnern vereinbart, sich bloß nichts zu Weihnachten zu schenken. Kaum jemand hat sich daran gehalten. Mich hat das noch mehr gestresst, weil ich dann trotzdem immer etwas gekauft habe, um ein Geschenk dazuhaben, falls sich jemand doch nicht an die vereinbarte Regel halten sollte.

Heute ist Weihnachten nochmals anders. Auch wenn sich das Bild von der schneebedeckten Holzhütte nie bewahrheitet hat, ist das Gefühl »Weihnachten« doch geblieben. Nur eben anders. Ich kaufe wenige Geschenke für ganz wenige Menschen ein. Manchmal auch für Fremde, die mich ein ganzes Jahr lang ertragen mussten (wie zum Beispiel dem Postboten, dem ich auflauere, um bloß kein Paket zu verpassen). Wenn mich das »Verschenke-Fieber« aber dann doch noch packt, verschenke ich selbst gegossene Duftkerzen oder auch selber hergestellte Duftsprays.

Ich kaufe mir selbst auch immer etwas, als Belohnung, dass ich mich das ganze Jahr lang ertragen habe, und versende anonym Geschenke an Tierheime. Der Heiligabend ist für mich nicht mehr im Fokus, sondern diese besondere Zeit davor. Ich mache das Kaminfeuer an, backe mir etwas Leckeres (am liebsten mit Kardamom) und schreibe stundenlang Weihnachtskarten. Das ist so eine Art »Weihnachts-Yoga« für mich.

Das Weihnachtsgefühl kann so viel sein. Das Buch soll dazu einladen, Weihnachten mal wieder zu spüren, und bietet dir viele Tipps, dein Weihnachtsfest und die besonders schöne Zeit davor zu genießen. On top bekommst du natürlich auch viele kulinarische Highlights, nicht nur aus Deutschland.



***Süße***

# **WEIHNACHTS- LIEBLINGE**

# *Dominosteine*

## ZUTATEN

FÜR CA. 90 STÜCK

50 g Pistazienkerne  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
½ TL Zimtpulver  
1 Msp. Nelkenpulver  
1 Ei  
150 g Aprikosengelee  
1 TL Rum  
100 g Marzipanrohmasse  
450 g Zartbitterkuvertüre  
100 g Honig  
55 g Butter  
50 g Zucker

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Pistazienkerne im Mixer grob zerhacken.
2. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zimt, Nelke und Ei geben und zu einem glatten Teig verkneten. In einer Schüssel 50 g Kuvertüre, Honig, 25 g Butter und Zucker auf einem Wasserbad schmelzen. Schokolade zu dem Mehl geben und verkneten. Den Teig auf ein Backblech mit Backpapier ausrollen und auf mittlerer Schiene 10

Minuten backen. Die Teigplatte aus dem Ofen holen, auf ein Brett stürzen und halbieren.

3. Das Aprikosengelee mit dem Rum verrühren und eine Hälfte des Teigbodens damit bestreichen, Marzipan zwischen zwei Backpapierböden dünn ausrollen und auf die bestrichene Teigplattenhälfte legen. Marzipan mit Aprikosengelee bestreichen und die zweite Teigplatte darauflegen und in 2 x 2 cm große Würfel schneiden.
4. 400 g Kuvertüre und 30 g Butter in eine Schüssel geben und auf einem Wasserbad schmelzen lassen, Würfel auf ein Kuchengitter stellen und mit der Kuvertüre überziehen, mit gehackten Pistazien dekorieren und auskühlen lassen.

# *Spritzgebäck*

## ZUTATEN

### FÜR 2 BLECHE

250 g Butter  
150 g Zucker  
1 Ei  
200 g Mehl  
150 g Speisestärke  
80 g gem. Mandeln  
150 g Kuvertüre

1. In einer Schüssel Butter, Zucker und Ei schaumig schlagen.
2. Mehl, Speisestärke und Mandeln zugeben und zu einem Mürbeteig verkneten.
3. Teig in Folie wickeln und 2 Stunden in den Kühlschrank legen.
4. Den Teig durch einen Fleischwolf mit Spritzgebäck-Aufsatz drehen und in Stücke schneiden. Nochmals 10 Minuten kalt stellen. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen und das Spritzgebäck darauflegen. 10–15 Minuten im Ofen backen.
5. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und das abgekühlte Spritzgebäck mit einer Seite in die

Schokolade tunken. Auf einem Kuchengitter aushärten lassen.

# Zimtsterne

## ZUTATEN

FÜR CA. 40 STÜCK

3 Eier

200 g Puderzucker

350 g gem. Mandeln

1 ½ TL Zimt

1. 2 Eier trennen und die Eiweiße in einer Schüssel steif schlagen. Unter ständigem Rühren 100 g Puderzucker langsam zugeben.
2. Mandeln und Zimt unterheben. Den Teig in Folie wickeln und mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und zu Sternen ausstechen. Diese auf ein Backblech mit Backpapier legen.
4. Den Backofen auf 100 °C Umluft vorheizen.
5. Das übrige Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Den restlichen Puderzucker langsam dazugeben. Die Sterne mit dem Guss bestreichen und 15 Minuten im Ofen backen.

# *Spitzbuben*

## ZUTATEN

### FÜR 1-2 BLECHE

2 Eier

200 g Butter

100 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

100 g gem. Mandeln

230 g Mehl

100 g Gelee (Himbeer-, Kirsch- oder Erdbeergelee)

1. Eier trennen, Eigelbe mit Butter, Puderzucker, Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Mehl und Mandeln dazugeben und gut durchkneten. Teig in Folie wickeln und für 2 Stunden in den Kühlschrank legen.
2. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dick ausrollen, Kreise mit Ø ca. 4 cm ausstechen. Bei der Hälfte der Kreise noch ein Loch in der Mitte ausstechen.
3. Plätzchen für 8–10 Minuten im Ofen goldbraun backen, auskühlen lassen. Die Plätzchen mit Loch in der Mitte mit Puderzucker bestreuen, die anderen Plätzchen mit Gelee bestreichen, Plätzchen zusammensetzen.



# *Saftige Kokosmakronen*

## ZUTATEN

FÜR CA. 30 STÜCK

4 Eiweiß  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Zimt  
200 g Kokosraspel  
30 Oblaten

1. Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eiweiß sehr steif schlagen. Zucker, Vanillezucker und Zimt unterrühren.
2. Kokosraspel unterheben. Oblaten auf dem Backpapier verteilen. Kleine Teighäufchen auf die Oblaten setzen und im Ofen 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

## *Ute Daus*

Geboren an einem Sonntag im Dezember 1946,  
Rentnerin und Hobbyautorin von Kurzgeschichten

### Kindheitserinnerungen an Weihnachten bei den Großeltern auf dem Land

Durch meterhohen Schnee bin ich mit meinem Opa in den Wald gestapft, bitterkalt war es. Die Kälte machte mir nichts aus, denn ich durfte den Weihnachtsbaum aussuchen.

In der warmen Stube wurde er direkt ans Fenster gestellt, damit das Christkind ihn sehen konnte. Oma legte für das Christkind Kristallkugeln, Strohsterne, Glasfiguren, kleine Trompeten, Lametta, Engelshaar und eine wunderschöne Christbaumspitze bereit, damit es den Baum - während wir in der Dorfkirche waren - schmücken konnte.

Ich durfte bei dem Krippenspiel einen Engel spielen. Omas weißes Nachthemd mit schöner Spitze und Engelflügel aus Gänsefedern (die arme Weihnachtsgans musste dafür herhalten) machten mich als (B-)engel perfekt. Nur die klobigen Winterstiefel dazu gefielen mir gar nicht. Ich wollte unbedingt ein Engelchen sein, war froh, dass Omas Nachthemd die Stiefel verdeckte.

Bis zur Dorfkirche war es ein langer Fußmarsch, der sich aber lohnte. Nach dem Krippenspiel bekam jedes Kind eine Weihnachtstüte, gefüllt mit Äpfeln, Nüssen, Zimtsternen, Lebkuchen und einem Schokoladenweihnachtsmann.

Wenn ich heute an dieses Weihnachten zurückdenke, habe ich den Weihnachtsbaum mit dem wunderschönen Schmuck vor Augen, eine Erinnerung, die ich immer im Herzen trage.

Als Erwachsener sollte man sich ein bisschen »Kindsein« bewahren.



# Zimtschnecken-Blondies

---

Das sind die besten Blondies, die ich je gegessen habe. Sie sind einfach der Knaller! Weiße Schokolade im Teig, Frischkäse-Zuckerguss und Zimtzucker. Jeder Bissen schmilzt köstlich im Mund.

---

## ZUTATEN FÜR

1 ECKIGE SPRINGFORM (20 X 20 CM)

300 g weiße Schokolade

250 g Butter

je 100 g brauner und weißer Zucker

1 Pck. Vanillezucker

4 Eier

2 Eigelb

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

2 TL Zimt

400 g Mehl

## Topping

4 EL Zimt

200 g weißer Zucker

4 EL Frischkäse

2 EL Sahne  
250 g Puderzucker  
1 Prise Salz

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Springform leicht einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen. Butter, braunen und weißen Zucker, Vanillezucker, Eier und Eigelbe verrühren. Geschmolzene Schokolade unterrühren. Backpulver, Salz, Zimt und Mehl verrühren. Die Buttermischung zur Mehlmischung geben und unterrühren. Den Teig in die Form geben.
2. Für das Topping Zimt und Zucker vermengen und auf dem Teig verteilen. 30 Minuten backen, bis die Blondies goldbraun sind.
3. Die Blondies abkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Frischkäse mit Sahne, Puderzucker und Salz verrühren und auf dem Kuchen verteilen.



# Aprikosen-Rumkugeln

---

Diese leckeren Trüffel sind schnell gemacht, richtig lecker und auch ein tolles Geschenk. Quasi drei unschlagbare Gründe, in die Küche zu gehen und loszulegen.

---

## ZUTATEN

FÜR CA. 40 STÜCK

- 5 TL Aprikosenmarmelade
- 4 TL Rum
- 100 g Rosinen, gehackt
- 150 g Butterkekse, zermahlen
- 200 g Biskuit-Tortenboden, zerbröselt
- 100 g Vollmilchschokolade
- 100 g Milchschokoladenstreusel
- 100 g Zartbitterschokoladenstreusel

1. Die Aprikosenmarmelade kurz in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf erwärmen.
2. Die Marmelade, Rum, Rosinen, Kekskrümel und Tortenboden in eine Schüssel geben und mit den Händen vermengen. Vollmilchschokolade über einem Wasserbad schmelzen und in die Schüssel geben. Alles mit den

Händen gut verkneten. Die Masse für 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Aus der Masse Kugeln formen und durch die Milkschokoladenstreusel und Zartbitterschokoladenstreusel rollen.

3. Die Rumkugeln auf ein Kuchengitter oder in kleine Förmchen setzen und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.



# *Knusper-Nuss-Schnittchen*

---

Wenn es um Nüsse geht, kann ich einfach nicht Nein sagen! Ich habe einen ganzen Schrank voll: Cashews, Pekannüsse, Walnüsse, Erdnüsse, Macadamias und auch Mandeln ... Mich selbst vom Naschen abzuhalten erfordert ernsthafte Selbstkontrolle. Und diese kleinen Nuss-Schnittchen voller Lieblingsnüsse und Dattelsirup sind einfach perfekt. Du kannst sie auch in Dreiecke schneiden und hast damit die wohl nussigsten Nussecken der Welt.

---

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

- 1 eckige Springform (ca. 22 x 22 cm)
- 250 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 g Butter, kalt und gewürfelt
- 300 g Dattelsirup
- 1 Eigelb
- 125 g Butter
- 400 g Nüsse
- 50 g Pistazien

1. Mehl, Backpulver und Salz vermengen, Butter zugeben und zu einem krümeligen Teig verkneten.
2. 80 g Dattelsirup und Eigelb zugeben und verkneten. Die Springform mit Backpapier auslegen und leicht einfetten. Den Teig in die Form drücken und 30 Minuten kalt stellen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden 15 Minuten backen, herausnehmen. Backofen auf 160 °C herunterdrehen.
3. Die Butter mit dem restlichen Dattelsirup in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die Nüsse unterheben. Masse auf dem Teigboden verteilen und Pistazien darüberstreuen.
4. Im Backofen 20 Minuten backen. Kurz vor der Form und dann vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. In Streifen oder Ecken schneiden.

## TIPP

Dattelsirup kannst du auch ganz leicht selbst machen. 250 ml Wasser aufkochen lassen und 150 g Datteln (ungesüßt, getrocknet und entsteint) damit übergießen und 1 Stunde einweichen lassen. Datteln mit dem Wasser in einen Mixer geben und pürieren, bis eine glatte Masse entsteht.

Wenn die Masse noch zu fest ist, nach und nach ein wenig Wasser zugeben. Der Dattelsirup sollte eine Konsistenz wie Honig haben.