



PANORAMAHOTEL 
Dalhof

*Frohe
Weihnachten!*

Shubbo Boro Din! Juullimi Pilluarit! Feliz Navidad!

Frohe Weihnachten!

Ob in Bangladesch, Grönland, Mexiko oder in Österreich, überall auf der Welt wird Weihnachten gefeiert. Doch so vielfältig die Kulturen, so unterschiedlich gestalten sich die Bräuche und Traditionen, die das Weihnachtsfest begleiten.

Während zum Beispiel in Bangladesch Palmenblätter geschmückt werden und sich die Menschen mit „Shubbo Boro Din“ begrüßen oder in Grönland alle zur Feier des Tages im Kreis um den Weihnachtsbaum tanzen, feiern die Mexikaner ein zehntägiges rauschendes Weihnachtsfest!

Egal in welchem Land, egal ob auf der feierlich geschmückten Tafel eine Weihnachtstorte wie in Japan oder ein Weihnachtsbraten Platz findet, ob Santa Clause oder das Christkind die Geschenke für die Kinder bringt, Weihnachten ist und bleibt ein Fest der Familie, der Zusammenkunft, der Besinnlichkeit und der Geselligkeit.

Um Ihnen die Weihnachtszeit ein wenig zu versüßen, haben wir einige Rezepte für leckere Kekse, köstlichen Punsch und Glühwein und ein paar Ideen für ein festliches Weihnachtsmenü gesammelt. So, dass Sie genussvolle Momente genießen können, bevor das Glöckchen klingelt und die Augen der Kinder zu strahlen beginnen.

*Ihre Familie Weirather
und die fleissigen Mitarbeiter*





Vanillekipferl

ZUTATEN

- ◆ 300 g glattes Mehl
- ◆ 250 g Butter
- ◆ 100 g Staubzucker
- ◆ 100 g geschälte, fein geriebene Mandeln

Dekoration:

- ◆ Vanilleschote und Staubzucker zum Überzuckern

ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Butter, Staubzucker und Mandeln einen Mürbteig bereiten. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Lange, ca. 1 cm dicke, Rollen formen. Schneiden Sie diese in ca. 5 cm lange Stücke. Daraus Kipferln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im auf 170 °C vorgeheizten Backrohr ungefähr 20 min. backen.

Die noch heißen Kipferl mit dem Vanille-Staubzuckergemisch bestreuen.



3-2-1 Kekse

ZUTATEN

- ◆ 300 g Mehl
- ◆ 200 g Butter
- ◆ 100 g Staubzucker

ZUBEREITUNG

Alle angegebenen Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Anschließend etwa eine halbe Stunde lang im Kühlschrank rasten lassen. Dann auswalken und Figuren ausstechen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backrohr mit Ober- / Unterhitze bei 200 °C hellbraun (ca. 10 min. lang) backen.

Nach dem Erkalten sofort vom Blech nehmen um ein Nachdunkeln zu verhindern.

Himbeer-Sterne

ZUTATEN

- ◆ 300 g glattes Mehl
- ◆ ½ TL Backpulver
- ◆ 1 Pkg. Vanillinzucker
- ◆ 1 Pkg. Aroma Finesse Zitronenschale
- ◆ 150 g weiche Butter
- ◆ 1 Ei
- ◆ 1 Eiklar
- ◆ 2 EL Staubzucker

Füllung:

- ◆ 200 g heiße Himbeermarmelade

ZUBEREITUNG

Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig zu einer Rolle formen und 2 mm dick ausrollen. Aus dem Teig Sterne ausstechen und bei der Hälfte der Sterne mit einem kleineren Ausstecher die Mitte ausstechen. Die Teigstücke auf ein leicht befettetes Backblech legen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohrs schieben.

Backtemperatur: vorheizen und bei 170°C backen.
Backzeit: ca. 15 Min.





Orangenspunsch

ZUTATEN

- ◆ 750 ml Tee (Schwarztee)
- ◆ 1 Orange
- ◆ 1 Zitrone
- ◆ 3 EL Zucker
(brauner Kandis)
- ◆ 1 Msp. Zimt
- ◆ 1 Msp. Kardamom

ZUBEREITUNG

Frisch gebrühten Schwarztee in einen großen Topf geben. Dünn abgeschälte Schale und ausgepressten Saft von Orange und Zitrone sowie die restlichen Zutaten dazugeben und einmal aufkochen.

Anschließend einen Deckel auflegen und auf der ausgeschalteten Herdplatte 10 min. durchziehen lassen, dann erst servieren.



Bratapfeltaorte

ZUTATEN

- ◆ 250 g Mehl
- ◆ 100 g Zucker
- ◆ 150 g Butter
- ◆ 1 Ei
- ◆ ½ Pkg. Backpulver
- ◆ 70 g Rosinen
- ◆ 3 EL Rum
- ◆ 13 kleine, säuerliche Äpfel
- ◆ 1 Vanille-Puddingpulver
- ◆ 750 ml Sahne
- ◆ 200 g Zucker,
für den Pudding
- ◆ 100 g geröstete
Mandelblättchen
- ◆ 100 g Marzipan

ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Zucker, Butter, Ei und Backpulver einen Teig zubereiten und eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

70 g Rosinen (nach Belieben auch mehr!) werden mit 3 Esslöffeln Rum beträufelt. 13 säuerliche Äpfel werden geschält und das Kerngehäuse ausgestochen.

Der Teig wird in eine gefettete Springform eingebracht und ein ca. 3 cm hoher Rand hochgezogen. Nun setzen Sie die Äpfel in die Form und füllen die Rosinen und nussgroße Stücke vom Marzipan hinein.

1 Päckchen Vanillepudding wird mit 125 g süßer Sahne verrührt, weitere 625 g süße Sahne mit 200 g Zucker werden erhitzt und der angerührte Vanillepudding darin fertig gekocht. Diese Masse wird über die Äpfel gegossen.

Ofen auf 180°C vorheizen. Backzeit: 75 min., nach ca. 50 min. werden 80 g Mandelblättchen auf den Kuchen gestreut und der Kuchen ist fertig.



Holzherzen

DU BRAUCHST

- ◆ Haselnuss-Stöckchen
ca. 0,5 – 1 cm Durchmesser
- ◆ Holzleim
- ◆ große Keksausstecher
- ◆ Säge
- ◆ karierte Bänder
- ◆ Heißkleber

UND SO GEHT'S

1. Haselnuss-Stöckchen mit einer Säge ca. alle 2 cm durchschneiden (einfacher geht's, wenn man sie in einer Werkstatt zuschneiden lässt!)
2. Die Röllchen eine Woche lang in einem warmen Raum trocknen lassen (so kann man sie dann besser leimen).
3. Keksausstecher auf eine Unterlage legen – ein Holzröllchen nehmen, an der Seite mit Leim betupfen und stehend in den Ausstecher geben – nächstes Röllchen dazu usw. bis die Ausstecherform gefüllt ist und wirklich gar kein Röllchen mehr Platz hat!
4. Die gefüllte Form über Nacht trocknen lassen.
5. Das Holzherz vorsichtig aus der Form drücken und mit Heißkleber ein Band befestigen!





O du fröhliche, o du selige

O du fröhliche, o du selige,
gnadenbringende Weihnachtszeit!
Welt ging verloren, Christ ist geboren:
Freue, freue dich, o Christenheit!

O du fröhliche, o du selige,
gnadenbringende Weihnachtszeit!
Christ ist erschienen, uns zu versöhnen:
Freue, freue dich, o Christenheit!

O du fröhliche, o du selige,
gnadenbringende Weihnachtszeit!
Himmliche Heere jauchzen dir Ehre:
Freue, freue dich, o Christenheit!



Rauhnächte

Nach den Weihnachtsfeiertagen steht die auch als „Rauhnächte“ oder „Zwölf heiligen Nächte“ bekannte Zeit vor der Tür: In diesen Tagen sollen besondere Dinge vor sich gehen und die Verbindung zwischen Diesseits und Jenseits wesentlich enger sein.

Als die wichtigsten 4 Rauhnächte werden bezeichnet

- ◆ 21.12. und 22.12.
- ◆ 24.12. und 25.12.
- ◆ 31.12. und 01.01.
- ◆ 05.01. und 06.01.

Das Wort „Rauhnacht“ leitet sich vom mittelhochdeutschen „rûch“ ab, was so viel wie haarig, aber auch wild bedeutet. Aber auch von Rauch, das liegt in den Räucherungen begründet. Vielerorts heißen die Zwölf Nächte auch Raumnächte. Schriftlich überliefert ist von den Bräuchen aus der Anfangszeit kaum etwas. Vieles wurde über Jahrhunderte nur mündlich weitergegeben. Denn die, die schreiben konnten, saßen als Gelehrte in Klöstern und die wollten mit diesem Heidentum nichts zu tun haben. Erstmals fanden die Rauhnächte im 16. Jahrhundert in Dokumenten Erwähnung.

Vermutlich nahmen die Rauhnächte ihren Ursprung im germanischen Mondkalender: Dabei hat das Jahr 354 Tage. Somit fehlen zu unserem heutigen Sonnenkalender zwölf Tage. Ursprünglich begannen die Rauhnächte in der sogenannten Thomasnacht vom 21. auf den 22. Dezember und endeten am 6. Januar: Ausgenommen waren Sonn- und Festtage. Inzwischen beschränken sie sich auf den Zeitraum durchgängig zwischen 25. Dezember und 6. Januar.



Talhof

**Panoramahotel Talhof
Familie Weirather**

Holz 8 • 6610 Wängle bei Reutte
Österreich/Tirol
Tel.: +43 (0)5672 62280 0
Fax: +43 (0)5672 65171 49
hotel@talhof.com
www.talhof.com