

NORMAGAZIN

Frisch inspiriert durch den Tag

FEUER & EIS

Silvester-Rezepte für
Grill und Feuerschale.

FRIENDSGIVING

Feiern mit Freunden
– Rezepte für Ihren
Friendsgiving-Brunch.

Weihnachtliches KNUSPER STÜBCHEN

*So zaubern Sie einen bunten Plätzchenteller aus
nur einem Grundteig – oder genießen Sie den
Knuspermoment mit unseren himmlischen
Streuselrezepten.*



Zwei Weihnachtsdinner – international inspiriert

*Ob nordisch leicht oder klassisch britisch –
probieren Sie unsere zwei
Menüvorschläge für die Festtage.*

Mit vielen
kreativen

• **DIY** •
IDEEN

GRATIS
ZUM
MITNEHMEN

Eine
besinnliche
Zeit
mit
NORMA®

Willkommen in der Vorweihnachtszeit. Passend zur Jahreszeit begleiten uns in dieser Ausgabe Licht, Wärme und Gemeinschaft. Von leuchtenden Laternen zu St. Martin über gemütliche Friendsgiving-Treffen bis hin zu festlicher Vorfreude auf Weihnachten: Wir laden Sie ein, Traditionen neu zu entdecken, kreative DIY-Ideen auszuprobieren und sich von unseren Rezeptideen begeistern zu lassen.

Tauchen Sie ein in winterliche Genussmomente: Rezepte fürs Outdoor-Silvester mit Wintergrillen und Feuerschale, kulinarische Überraschungen aus aller Welt und originelle Weihnachtsbäckereien erwarten Sie ebenso wie abwechslungsreiche DIYs, mit denen Sie Ihrem Zuhause einen weihnachtlichen Touch verleihen.

Wir wünschen Ihnen wunderbare Vorfreude, genussvolle Momente und warme Augenblicke im Kerzenschein.

Ihre *NORMA* – Redaktion

10





35



18

ab **04** **FRISCHE**

- 04 Bittersweet Harmony – Rosenkohl und Walnuss
- 05 Schupfnudeln mit Nussbröseln & Rosenkohl

ab **06** **ST. MARTIN**

- 06 Süße Martinsgänse
- 07 DIY: Quallen-Laterne

ab **08** **KINDER**

- 08 Kochen nach Farben: Wir kochen lila

ab **10** **FRIENDSGIVING**

- 10 Rezepte für den Friendsgiving-Brunch
- 11 Deko: zauberhaftes Lichterglas

ab **13** **WEIHNACHTEN**

WALDWEIHNACHT

- 13 DIY: romantischer Türkranz
- 14 Gestecke, Pflanzen, Deko

WEIHNACHTSBACKEN

- 16 Knusperstübchen: 1 Teig – 5 Rezepte
- 20 Streuselliebe

GESCHENKE

- 22 10 Geschenktipp, die jeden glücklich machen

WEIHNACHTSMENÜS – INTERNATIONAL INSPIRIERT

- 24 Skandinavisches Weihnachtsmenü
- 28 Britisches Weihnachtsmenü

FEIERTAGSKÜCHE

- 32 Reste vom Festessen kreativ verwertet

KREATIVE WEIHNACHTEN

- 34 Geschenke nachhaltig verpacken
- 35 DIY: zauberhafte Sterne



23

24

30

ab **36** **SILVESTER**

- 36 Feuer und Eis: Rezepte für Grill & Feuerschale
- 38 DIY: Glückspilzkerzen

39

38



BITTERSWEET Harmony

Best friends auf dem Teller – Rosenkohl und Walnuss ergänzen sich wunderbar. Die leicht bittere Note des Rosenkohls wird durch die nussige Süße der Walnüsse ausgeglichen, ihre hochwertigen Fette runden den Geschmack ab.

Rosige Zeiten

Rosenkohl stammt ursprünglich aus **Belgien und den Niederlanden** und wurde im 16. Jahrhundert kultiviert. Daher rührt auch sein englischer Name „**Brussel Sprouts**“ – übersetzt Brüsseler Sprossen.



60 – 65%

FETT ENTHALTEN WALNÜSSE. DER GROSSTEIL SIND EINFACH UND MEHRFACH UNGESÄTTIGTE FETTSÄUREN, WIE OMEGA 3 UND OMEGA 6. DIESE HOCHWERTIGEN FETTE SIND SEHR WERTVOLL FÜR EINE AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG.



November/ Dezember

Unter diesem QR-Code können Sie den Saisonkalender herunterladen. Oder gehen Sie auf norma-online.de/saisonkalender



GESCHMACK:

Süßlich-nussig, reich und buttrig.

NÄHRSTOFFE:

Reich an ungesättigten Fettsäuren, Proteinen, Ballaststoffen; enthält Vitamin E, B-Vitamine, Kalium, Magnesium sowie Spurenelemente.

VERWENDUNG:

Geröstet als Snack, gehackt in Salaten, püriert in Desserts oder Saucen, in Backwaren und Müslis, als Bestandteil von Füllungen u.u.m.



GESCHMACK:

Fest und leicht nussig; bei Überhitzung kann er bitter werden.

NÄHRSTOFFE:

Reich an Ballaststoffen, Vitamin C, Vitamin K und Folsäure; enthält auch Kalium und einige Antioxidantien.

VERWENDUNG:

Vielseitig verwendbar: Ideal sautiert, gedünstet, geröstet, als Zutat in Aufläufen oder als Bestandteil von Gemüsepfannen.

Zutaten für 4 Portionen:*Schupfnudeln:***1 GUTSGLÜCK Ei (M)****500 g ERNTEKrone Kartoffeln****150 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl****50 g VILLA GUSTO Parmesan (gerieben)****1 TL Salz****–****100 g ARDILLA Walnüsse****50 g LANDFEIN Butter****–****2 ERNTEKrone Zwiebeln****1 Packung GUT BARTENHOF Bacon****400 g ERNTEKrone Rosenkohl****1 EL BIO SONNE Honig****1 Prise Salz****1 Prise COOK! Pfeffer**


Schupf- nudeln

mit Nussbröseln &
Rosenkohl

1. Für die Schupfnudeln die Kartoffeln mit Schale weich kochen, abgießen und ausdampfen lassen.
2. Den Rosenkohl putzen und am Strunk kreuzweise einschneiden (das vermindert den bitteren Geschmack). Den Speck in dickere Streifen schneiden und die geschälten Zwiebeln vierteln.
3. Den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
4. Dann Rosenkohl, Speck und Zwiebeln in eine Auflaufform geben und mit Honig, Salz und Pfeffer marinieren – im Ofen für 20–30 Minuten knusprig rösten.
5. Währenddessen einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und einmal aufkochen.
6. Im Anschluss die Kartoffeln schälen, durch eine Kartoffelpresse quetschen und die übrigen Zutaten hinzufügen, um alles zu einem homogenen Teig zu verkneten.
7. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Schupfnudelteig zu einer Rolle formen und dann zwei bis drei Zentimeter dicke Scheiben abschneiden – jede einzelne mit der flachen Hand auf der Arbeitsfläche zu einer Schupfnudel ausrollen.
8. Die Schupfnudeln portionsweise im siedenden Salzwasser ziehen lassen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schöpfkelle herausnehmen und kurz abkühlen lassen.
9. Die Butter in einer Pfanne leicht anbräunen und die gehackten Nüsse hinzufügen (sofort vom Herd nehmen und mit der Resthitze der Pfanne ziehen lassen).
10. Die gegarten Schupfnudeln kurz in den Nussbröseln schwenken – dann zusammen mit dem knusprigen Ofengemüse servieren.

>>>>> TIPP

Rosenkohl vor dem Garen immer am Stielansatz kreuzweise einschneiden. Dadurch gart er gleichmäßiger und wird insgesamt zarter.

Außerdem hilft es, Bitterstoffe zu reduzieren und den Geschmack gleichmäßiger auszubilden.



ERNTEKrone
Kartoffeln

Ständig im Sortiment



Ich geh mit meiner

LATERNE



Wenn wieder Kinder fröhlich singend und leuchtend durch die Straßen ziehen, wissen wir: Es ist St. Martin.

Mit welcher Laterne bringen Ihre Kids Licht ins dunkle Novembergrau? Wir hätten da eine Idee...

Wir feiern St. Martin

WAS WIRD GEFEIERT?

St. Martin wird in vielen Ländern gefeiert, vor allem in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Das Fest fällt auf den **11. November** und erinnert an den heiligen Martin von Tours, der für seine große **Herzlichkeit und Nächstenliebe** bekannt ist. Das Ganze soll daran erinnern, wie wichtig Großzügigkeit und Zusammenhalt sind – inspiriert von der Geschichte, in der Martin einem frierenden Bettler seinen Mantel geschenkt hat.

DIE MARTINSGÄNSE

hat eine besondere Bedeutung im Zusammenhang mit dem St.-Martin-Fest. Ursprünglich stammt die Tradition von einem alten Brauch, bei dem eine **Gans als Festessen** serviert wurde, um den Abschluss der Erntezeit zu feiern. Es gibt auch eine Legende, in der eine Gans den heiligen Martin verraten hat, weil sie durch ihr Gekräh die Aufmerksamkeit auf ihn gelenkt hat, was dazu führte, dass er entdeckt wurde.

Zutaten für 10–12 Stück:

- 1 GUTSGLÜCK Ei (M)
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Vanillinzucker
- ½ Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver
- 350 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 100 g LANDFEIN Schmand
- 80 ml FRISAN Rapsöl
- 4 EL LANDFEIN Milch
- ½ TL COOK! Zimt
- 1 Prise Salz
-
- 10–12 BIO SONNE Cranberries
- 1 GUTSGLÜCK Eigelb (M)
- 2 EL LANDFEIN Milch

1. Den Schmand mit Milch, Öl, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Zimt und Ei verrühren.
2. Im Anschluss Mehl und Backpulver hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Danach den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche einen knappen Zentimeter dick ausrollen, die einzelnen Gänse behutsam in der gewünschten Größe ausstechen und mit etwas Abstand auf den Blechen platzieren.
5. Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Gänse damit einstreichen – je eine getrocknete Cranberry als Auge in den Teig drücken.
6. Die Martinsgänse für 10–15 Minuten goldbraun backen.

Süße MARTINS- GÄNSE

Wer möchte,
kann die Gänse
am Hals noch mit einer
kleinen roten Schleife
verziern.



LANDFEIN Schmand
Ständig im Sortiment



DIY LATERNE aus Papptellern

MATERIAL:

- Zwei weiße Pappteller
- Kreisschneider
- Bleistift, Schere, Lineal
- Bunte Kreppbänder (Streifen von ca. 2 x 50 cm)
- Transparentpapier in Blau und Grün
- 4 Wackelaugen
- Klebestift
- Heißkleber
- Ein Stück Draht (25 cm)
- Laternenbügel
- Schwarzer Marker
- Mikro-LED-Lichterkette

Quirlige Qualle



Warum Laternen?

Kids ziehen mit leuchtenden Laternen durch die Straßen, singen fröhliche Lieder und feiern oft mit einem bunten Umzug. Die Laternen, die die Kinder tragen, erinnern an das Licht, das Martin durch seine Taten der Nächstenliebe verbreitet hat. Die Laternen sind eine schöne visuelle Darstellung dieses Lichts und der Wärme, die Martin in die Welt gebracht hat.

1 Von den Papptellern ca. ein Drittel gerade mit der Schere abschneiden. Dann mit dem Kreisschneider verschieden große Löcher in die ebene Fläche des Tellers schneiden (alternativ mit dem Zirkel aufzeichnen und ausschneiden). Dabei etwas Platz für das Gesicht freilassen.

2 Das Transparentpapier in kleine Quadrate passend zur den Lochgrößen zuschneiden und mit Klebestift von innen über die Löcher kleben. Auf der Außenseite nach Belieben Wackelaugen aufkleben und einen Mund aufmalen.

3 Auf beiden Tellerhälften nun am geraden Rand die Kreppbänder mit Klebestift ankleben. Diese dürfen sich ruhig überlappen und nach unten hin unterschiedlich lang sein.

4 Den Draht parallel zur geraden Kante innen an einem der Teller anbringen, ca. 1 cm nach oben versetzt und ggf. kürzen. Mit dem Heißkleber jeweils nur links und rechts am Tellerrand befestigen. Der Draht dient später zum Halten der Lichterkette.

5 Beide Tellerhälften übereinanderlegen und am Rand mit Heißkleber zusammenkleben. Mit einer Nadel zwei kleine Löcher in den Rand bohren, um den Laternenbügel daran zu befestigen.

6 Die Lichterkette innen um den Draht wickeln, dabei ein paar Schlaufen nach unten zwischen die Tentakeln hängen lassen.



STERN FABRIK
seit 1983

LED-MIKRO-LICHTERKETTE
Mit Timer, verschiedene
Ausführungen

Erhältlich ab 10. November

Sonne, Mond und Sterne kennt jeder.

Unsere bunte Qualle mit ihren leuchtenden

Tentakeln ist auf jeden Fall ein ausgefallener

Hingucker beim Laternenumzug.

Heute kochen wir

Kochen nach Farben mit Kids

Hauptgang



LILA SCHINKEN-NUDELN

mit Rotkohl



MUTTERS BESTE
Bandnudeln

Ständig im Sortiment



TIPP:
Falls die Kids den groben Kümmel nicht mögen, kann dieser auch im Mörser möglichst fein gemahlen werden, um ihn im Gericht zu verstecken.

Zutaten

Für 4 Portionen:

- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- 1 Packung GUT BARTENHOF Kochschinken
- ¼ Bund Schnittlauch
- 500 g MUTTERS BESTE Bandnudeln
- 400 g ERNTEKRONE Feinschmecker-Rotkohl (im Beutel)
- 2 EL LANDFEIN Butter
- 2 EL BIO SONNE Honig
- 1 EL Essig
- 1 TL Salz
- ½ TL COOK! Kümmel (optional)
- 1 Prise COOK! Pfeffer

1. Zunächst die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, fein würfeln und in Butter zusammen mit dem Rotkohl und Kümmel glasig dünsten.
3. Den Honig hinzufügen und alles leicht karamellisieren, dann mit Essig ablöschen und abgedeckt bei gelegentlichem Rühren sowie geringer Hitze im eigenen Saft für 10 Minuten schmoren lassen.
4. Währenddessen die Schinkenscheiben klein würfeln und sobald das Kraut weich ist, zusammen mit den gekochten Nudeln unterheben.
5. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frisch gehacktem Schnittlauch verfeinern.

LILA

Zum Abschluss unserer „Kochen nach Farben“-Serie bringen wir noch einmal die geballte Farbpower auf den Tisch. Lila ist einfach eine Gute-Laune-Farbe, auch beim Essen, und steht spätestens nach diesen köstlich-kräftigen Gerichten ganz weit oben auf der Lieblingsfarben-Rangliste. Lasst es euch schmecken!

Zutaten für 4 Portionen:

Knödel:

1 GUTSGLÜCK Ei (M), ½ Würfel Frischhefe,
300 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl,
30 g BIO SONNE Honig, 30 g LANDFEIN
Butter, 150 ml LANDFEIN Milch,
1 Prise Salz

Sauce:

400 g RIVER VALLEY Heidelbeeren (TK),
20 g BIO SONNE Honig, 2 EL Wasser,
1 TL KÜCHENSTOLZ Stärke

1. Für den Teig das Mehl in eine große Rührschüssel geben, eine Mulde formen und den Hefewürfel hineinbröckeln.
2. Dann die Milch zusammen mit Butter und Honig erhitzen (nicht kochen), kurz abkühlen lassen und lauwarm über die Hefe gießen.
3. Im Anschluss alles gründlich vermischen, das Ei sowie Salz hinzugeben und alles zu einem glatten, klebrigen Teig verkneten.
4. Die Schüssel abdecken und alles bei Raumtemperatur für eine Stunde ruhen lassen.
5. Nach Ablauf der Ruhezeit den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und zu 4 gleich schweren Kugeln formen – diese auf einem leicht bemehlten Küchentuch eine weitere halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen.
6. Die Beeren mit Honig in einem Topf erwärmen und einmal kurz aufkochen. Die Stärke mit Wasser anrühren und in die Beerensauce einrühren, bis sie leicht abgebunden ist.
7. Zum Schluss einen großen Topf mit Dämpfeinsatz und leicht gesalzenem Wasser erhitzen – die Knödel darin mit ausreichend Abstand (am besten in mehreren Durchgängen) abgedeckt für 15 Minuten dämpfen.
8. Die Knödel auf Tellern verteilen und die Beerensauce darübergeben.

TIPP:

Wer keinen Dämpfeinsatz besitzt, kann die Knödel auch direkt in heißem (nicht mehr kochendem) Wasser zubereiten. Sie sind gar, sobald sie an der Oberfläche schwimmen.



SÜSSE HEFEKNÖDEL

mit Blaubeeren

Dessert



RIVER VALLEY
Heidelbeeren (TK)
Ständig im Sortiment

WUSSTEST DU SCHON?

Blaubeeren können sogar zur Verbesserung des Schlafs beitragen, da sie die Aminosäure Tryptophan enthalten, die für die Schlafregulierung wichtig ist.

Zutaten für 4 Personen:

Teig:

2 GUTSGLÜCK Eier (M)
ein Stück BIO SONNE Ingwer, 2 cm
240 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
200 g BIO SONNE Datteln
120 g LANDFEIN Butter (zimmerwarm)
120 g BIO SONNE Rohrzucker
100 g ARDILLA Pekannüsse
180 ml kochendes Wasser
2 TL ZAUBERHAFT BACKEN
Backpulver
1 TL ZAUBERHAFT BACKEN Kakao
1 TL COOK! Zimt
1 Prise Salz

Backen:

40 g LANDFEIN Butter
100 g BIO SONNE Rohrzucker
120 ml kochendes Wasser

Servieren:

1 Becher LANDFEIN Saure Sahne

1. Zunächst für den Teig die getrockneten Datteln zusammen mit kochendem Wasser und Salz im Mixer zu einer feinen Paste zerkleinern.
2. Die Pekannüsse grob hacken und beiseitestellen.
3. Die Butter zusammen mit Zucker cremig aufschlagen – dann ein Ei nach dem anderen unterrühren.
4. Danach auch die Dattelpaste unterrühren, bis sich alles zu einer homogenen Masse verbindet.
5. Zum Schluss den Ingwer fein reiben und zusammen mit Zimt, Mehl, Kakao und Backpulver in den Teig rühren.
6. Den Ofen auf 170° C Umluft vorheizen und eine kleine Auflaufform einfetten.
7. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen und mit den gehackten Pekannüssen bestreuen – dann den übrigen Zucker und die Butter darüber verteilen.
8. Unmittelbar bevor der Kuchen in den Ofen kommt, das übrige kochende Wasser darübergießen und alles für 30–40 Minuten backen, bis sich eine Art Karamellkruste an der Oberfläche gebildet hat (sollte der Kuchen zu dunkel werden, kann er für die letzten Minuten der Backzeit mit Alufolie bedeckt werden, um verbrannte Stellen zu vermeiden).
9. Den Kuchen vor dem Servieren mindestens eine Viertelstunde ruhen lassen – dann mit eiskalter saurer Sahne servieren.

NUSSIG-SÜSS

HAPPY FRIENDS giving

Sticky Dattel- Pekannuss- kuchen

TIPP:

Der Teig lässt sich auch gut am Morgen zubereiten und in der Auflaufform über den Tag im Kühlschrank kalt stellen.



SWEETIES

BIO SONNE Datteln
Ständig im Sortiment

Thanksgiving war gestern – wir feiern unsere Soul Familiys!

FRIENDSGIVING? ... IST DAS AMERIKANISCHE PENDANT ZUM KLASSISCHEN ERNTEDANKFEST – NUR EBEN MIT DEN FREUNDEN STATT DER FAMILIE. EIN ABEND, UM ZUSAMMENKOMMEN, ZU ESSEN, ZU LACHEN UND EINFACH DIE MENSCHEN ZU FEIERN, DIE EINEM

Wir feiern die Freundschaft

AM HERZEN LIEGEN. JEDER BRINGT ETWAS MIT, MAN SITZT ZUSAMMEN, ES GIBT VIEL ZU ERZÄHLEN – UND NATÜRLICH JEDE MENGE LECKERES ESSEN. HOLEN SIE IHRE LIEBLINGSMENSCHEN AN DEN TISCH UND GENIESSEN SIE DAS WUNDERBARE GEFÜHL, DASS FAMILIE NICHT IMMER VERWANDT SEIN MUSS.

FRUCHTIG-SPRITZIG

TIPP:

Wenn verfügbar, können noch frische Cranberries auf die Rosmarinzweige gesteckt werden.

Cranberry-Mimosa

Zutaten für 4 Drinks:

- 1 BIO SONNE Zitrone
- ½ Flasche CAMASELLA Prosecco
- 200 ml TRIMM Orangensaft
- 4 EL BIO SONNE Cranberries (getrocknet)
- 1 TL BIO SONNE Honig

Deko nach Wahl

1. Einige Stunden vorab die Cranberries mit dem Saft der Zitrone und Honig einlegen.
2. Kurz vor dem Servieren den entstandenen Sirup mit den Beeren auf Gläser verteilen und Orangensaft darübergießen.
3. Zum Schluss alles mit Prosecco aufgießen und nach Herzenslust dekorieren.

POWER-FRÜCHTE

BIO SONNE Cranberries
Ständig im Sortiment

DIY

– TISCHDEKO –

Licht- Zauber zum Dinner



Mit unserem stimmungsvollen Lichterglas verleihen Sie Ihrer Tischdeko einen cozy Touch.

Einfach ein leeres Glas/Vase mit einer Lichterkette und ein paar Laubblättern, Zweigen, Zapfen oder Trockenblumen befüllen. Licht an – et voilà!

– Zum Befüllen –



LED-LICHTERDRAHT
Für den Innenbereich,
inkl. Batterien

Erhältlich ab 24. November

Toad in the Hole

Zutaten für 4 Personen:

Teig:

3 GUTSGLÜCK Eier (M)

100 g KÜCHENSTOLZ

Weizenmehl

250 ml LANDFEIN Milch

1 TL COOK! Thymian

½ TL Salz

1 Prise COOK! Pfeffer

–

Einlage:

4 Bratwürste

4 Scheiben GUT BARTENHOF

Bacon

2 große ERNTEKRUNE Kartoffeln
(vorgekocht oder vom Vortag)

2 ERNTEKRUNE Zwiebeln

1 EL LANDFEIN Butter



ALLES IN BUTTER

LANDFEIN Butter

Ständig im Sortiment

Scones mit Käse



1. Die Bratwürste mit Speck umwickeln und die Zwiebeln schälen.
2. Die vorgekochten Kartoffeln zusammen mit den Zwiebeln in grobe Spalten schneiden.
3. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200° C Umluft vorheizen und eine Auflaufform mit Butter fetten.
4. Zunächst die Würste zusammen mit dem Gemüse in die Auflaufform verteilen und für 5 Minuten rösten.
5. Währenddessen aus Eiern, Mehl, Salz, Milch und Gewürzen einen dünnen Pfannkuchenteig anrühren.
6. Danach den Inhalt der Auflaufform kurz auf einem Teller platzieren, den Pfannkuchenteig in die heiße Form gießen und das Gemüse und die Würste darüber verteilen.
7. Jetzt noch einmal alles gemeinsam für 20–25 Minuten im Ofen backen, bis der Teig ringsherum goldbraun ist.



Freche

Würstchen



NEIN, WIR SCHWÖREN'S – DIESES GERICHT WURDE NIEMALS JEMALS MIT KRÖTEN ZUBEREITET. ABER DIE WÜRSTCHEN STECKEN EBEN – GENAU WIE KRÖTEN, DIE AUS IHREN HÖHLEN RAUSGUCKEN UND AUF BEUTE WARTEN – IHRE KÖPFCHEN AUS DEM TEIG HERAUS.

Zutaten für 12 Stück:

4 GUTSGLÜCK Eier (M)

450 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl

250 g CREMISÉE Frischkäse

200 g LECKEROM Genussländer (würzig)

150 g LANDFEIN Butter (zimmerwarm)

2 TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver

1 TL BIO SONNE Honig

½ TL Salz

½ TL COOK! Kümmel (optional)

1 Prise COOK! Pfeffer

–

3 EL LANDFEIN Milch



EIN GENUSS

LECKEROM Genussländer
Ständig im Sortiment

1. Die Käsescheiben klein würfeln.
2. Das Mehl zusammen mit Backpulver, Salz, Pfeffer, Kümmel, Butter, Käsewürfel und Honig zu einem krümeligen Teig verkneten.
3. Die Eier mit dem Frischkäse zu einer glatten Creme verrühren und diese unter den Teig mischen.
4. Den Ofen auf 175° C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.

5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3–4 Zentimeter dick ausrollen und möglichst große Kreise ausstechen.
6. Die Teiglinge mit etwas Abstand auf das Backblech verteilen und mit der Milch einstreichen.
7. Die Scones für 10–15 Minuten goldbraun backen und am besten lauwarm servieren.

Meine Wald Weihnacht

•DIY•
Natürlich
basteln

Romantischer TÜRKRANZ aus Naturmaterialien

Individuell und locker von Hand
gebunden – alles, was Sie für diesen
Türkranz brauchen, können Sie auf dem
nächsten Waldspaziergang
sammeln.

Lärchenzweige
sind sehr biegsam
und mit ihren
dekorativen Zapfen eignen
sie sich wunderbar für
weihnachtliche Kränze
und Gestecke.

Material

- Mehrere lange Lärchenzweige mit Zapfen, aber ohne Nadeln
- Dünner Bindedraht
- Heißkleber
- Zweige mit roten Beeren, z.B. Weißdorn oder Hagebutten
- Kleine Deko nach Belieben, z.B. Eicheln, Nüsse, Bucheckern
- Schleifenband

Zwei bis drei Lärchenzweige aneinanderlegen und zu einem Kranz biegen – dabei mit Bindedraht aneinander fixieren. Vorsichtig arbeiten, damit die schönen Zapfen nicht abbrechen. Weitere Lärchenzweige bis zur gewünschten Dichte in den Kranz flechten und ebenfalls mit Bindedraht fixieren. Nun die Zweige mit den Beeren rundherum in den Kranz und zwischen den schon vorhandenen Draht stecken – wenn nötig, noch mit zusätzlichem Bindedraht arbeiten. Nun können Sie nach Belieben Eicheln, Nüsse oder andere Dekoelemente mit Heißkleber befestigen. Ein Band zum Aufhängen an den Kranz binden – fertig!

Noch mehr
KRÄNZE
zum Basteln:



ADVENTSKRANZ XL
Zum Selbstdekorieren,
aus Nordmantanne

Erhältlich ab 19. November

Weihnachten
steht vor
der Tür ↘

Duftende ANHÄNGER

Ganz natürlichen Christbaumschmuck können Sie aus getrockneten Orangenscheiben, Zimtstangen und Perlen basteln. Diese einfach mit einem Juteband aneinanderknoten, nach Belieben weitere Deko befestigen und oben eine Schlaufe in den Strick machen. Orangen und Gewürze verströmen zusammen mit dem Tannengrün einen weihnachtlichen Duft.

TANNEN-

Duft

UND
KERZENSCHNITT

Wir holen uns das Waldweihnachts-Feeling ins Haus – mit duftendem Grün, knisternden Zapfen und natürlicher Deko.

TANNENGRÜN- HANDBUND

Nordmann- oder Nobilistanne,
Länge ca. 60 cm

Erhältlich ab 5. November



Besuch
vom
Waldwichtel

WEIHNACHTSWICHEL

Bepflanzt mit Zypresse,
verschiedene
Ausführungen

Erhältlich ab 19. November



Was
knistert
da?

PINIENZAPFEN

Geschlossen,
knistert beim
Aufgehen

Erhältlich ab 10. Dezember





ADVENTS-TÜRKRANZ XL

Verschiedene Ausführungen,

Durchmesser ca. 35 cm

Erhältlich ab 12. November

Bäumchen- ANHÄNGER

Material:

- Dünne, getrocknete Zweige aus dem Wald
- Heißkleber
- Gartenschere
- Rote und goldene Perlen
- Kleine Sterne (Streu-deko)
- Eisstäbchen
- Faden

Die Zweige mit der Gartenschere in verschiedenen lange, abgestufte Stücke schneiden. Die Zweigstücke zu einem Dreieck (Bäumchenform) aneinanderlegen. Das Eisstäbchen mit Heißkleber bestreichen und mittig auf das Zweig-Dreieck kleben – dabei oben ca. 1 cm frei lassen für Stern und Faden sowie unten ein Stück als Stamm freilassen. An der Spitze zuerst den Faden und obendrauf dann den Stern aufkleben.

Mit Heißkleber vorsichtig die roten und goldenen Perlen als Christbaumkugeln aufkleben.



•DIY•
Natürlich
basteln

IMPRESSUM:

Herausgeber:

NORMA
Lebensmittelfilialbetrieb Stiftung & Co. KG
Heisterstraße 4
90441 Nürnberg

V.i.S.d.P.: Katja Heck

Kontakt:

kontakt-formular-internet@norma-online.de

Du möchtest gerne immer auf dem Laufenden sein und das NORMA-Angebot per E-Mail erhalten?

Dann abonniere unseren kostenlosen Newsletter unter
<https://www.norma-online.de/de/newsletter/>

Realisation & Produktion:

myartwork GmbH
www.myartwork-gmbh.com

Projektmanagement: Stefan Dittrich

Rezepte, Foodstyling & Fotografie:

Stefanie Isabella Wenzel
Foodbloggerin | Kochbuchautorin |
Foodstylistin | Rezeptentwicklerin
www.lebkuchennest.de

Produktfotografie sowie Pflanzen Seite 14/15:

M17CreativeStudio GmbH
www.m17studios.de

Druckerei:

Sattler Media GmbH
Kurt-Sattler-Straße 9
38315 Hornburg

Bildnachweise:

Shutterstock: Seite 2, 3, 13, 14, 15, 17, 27, 28, 30, 31, 34,
36, 37, 39

Den Großteil der verwendeten Zutaten finden Sie ständig in unserem Sortiment. Alle weiteren Zutaten sollten Sie immer im Haus haben.

ADVENT,
ADVENT,
das erste
Lichtlein brennt
(bald)

ADVENTSKRANZ

Durchmesser ca. 30 cm, nicht
rußende Kerzen, mit Abbrennschutz,
verschiedene Ausführungen

Erhältlich ab 12. November



Weihnachtliches KNUSPER STÜBCHEN

1 GRUNDTEIG – 5 PLÄTZCHEN ZUM FEST

So schnell und einfach lässt sich die Verwandtschaft mit einem reich gefüllten Plätzchenteller beeindrucken. Aus nur einem Grundteig werden im Handumdrehen fünf feine Knusperereien, die auf der Zunge zergehen –und dabei noch richtig gut aussehen.

HERZIG

FÜR DIESE GOLDIGEN BÄRCHEN AUS DER HÄLFTE DER KEKSE JE EIN KLEINES HERZ AUSSTECHEN UND DIESE ALS DECKEL AUF DIE KEKSE MIT DER NUSS-NOUGAT-CREME SETZEN. DIE IDEE EIGNET SICH NATÜRLICH AUCH FÜR VIELE WEITERE AUSSTECHEMOTIVE.



FEINES AROMA
ZAUBERHAFT BACKEN
Vanillinzucker
Ständig im Sortiment



SÜSSE FÜLLUNG
NULACTA
Nuss-Nougat-Creme
Ständig im Sortiment





BASISTEIG

Für ca. 20 Kekse (je nach Form und Größe):

1 GUTSGLÜCK Ei (M)

1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Vanillinzucker

400 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl

250 g LANDFEIN Butter (zimmerwarm)

150 g Puderzucker

½ TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver

1 Prise Salz

Für den Basisteig alle Zutaten gründlich miteinander verkneten – dann zu einer Art flachen Ziegel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.



Ausstech- KEKSE

Basisteig + folgende Zutaten:

100 g NULACTA Nuss-Nougat-Creme

2 EL Puderzucker

1. Backbleche mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.

2. Basisteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3–4 Millimeter dick ausrollen, die gewünschten Motive behutsam ausstechen, mit etwas Abstand auf den Backblechen verteilen und bis zum Backen möglichst kühl stellen.

3. Die Plätzchen für 10–15 Minuten (je nach Form und Größe) goldbraun backen – danach gut abkühlen lassen.

4. Zum Schluss die Hälfte der Plätzchen mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen, die andere Hälfte mit Puderzucker bestäuben und zusammensetzen.

TIPP:

Der Teig lässt sich in Frischhaltefolie gewickelt auch wunderbar in Portionen einfrieren und so bis zu acht Wochen auf Vorrat für spontane Back-Aktionen aufbewahren.

Engels- AUGEN



Zutaten für 10–12 Stück

Basisteig + folgende Zutaten:

4 EL Puderzucker

2 EL TANTE KLARA Erdbeerkonfitüre

2 EL TANTE KLARA Orangenkonfitüre

1. Backbleche mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.

2. Den Basisteig nach Ablauf der Ruhezeit auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 15–20 g schwere Portionen teilen und diese jeweils zu Kugeln rollen.

3. Die Teigkugeln mit etwas Abstand auf den Backblechen verteilen, mit dem Stiel eines Kochlöffels jeweils mittig eine Mulde hineindrücken und bis zum Backen möglichst kühl stellen.

4. Die Plätzchen für 10–15 Minuten goldbraun backen und danach vollständig abkühlen lassen.

5. Zum Schluss die jeweiligen Konfitüren mit einem kleinen Löffel in die Mulden der Engelsaugen verteilen, dann mit einer dünnen Schicht Puderzucker bestäuben und mindestens zwei Stunden antrocknen lassen, bevor sie in der Plätzchendose verstaut werden können.



FRUCHTMOMENT

TANTE KLARA Konfitüre

Erdbeere oder Orange

Ständig im Sortiment



Schwarz-Weiß- GEBÄCK

Zutaten für ca. 20 Stück:
Basisteig + folgende Zutaten:
1 GUTSGLÜCK Eiweiß (M)
1 EL ZAUBERHAFT BACKEN Kakao

1. Die Hälfte des Basisteigs entnehmen und mit Kakao verkneten, bis der Teig eine gleichmäßig dunkle Farbe angenommen hat. Dann beide Teigsorten zu einer Art flachen Ziegel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Im Anschluss separat zwischen je zwei Lagen Backpapier etwa 2–3 Millimeter dick möglichst quadratisch ausrollen (das sollte zügig erfolgen, damit der Teig nicht zu warm wird) – dann eine der beiden Teigplatten von einer Seite mit der Hälfte vom Eiweiß bestreichen.
3. Behutsam die zweite Teigplatte mit Hilfe des Backpapiers darauflegen (nicht andrücken) und diese mit dem übrigen Eiweiß bestreichen.
4. Die gestapelten Teigplatten nun mit Hilfe der verbliebenen letzten, unteren Lage Backpapier vorsichtig aufrollen, ohne dass der Teig dabei reißt.
5. Die Teigrolle behutsam in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
7. Nach Ablauf der Ruhezeit die Teigrolle auspacken und mit einem sehr scharfen Messer oder einem dünnen Küchengarn etwa 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Diese mit etwas Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen.
8. Die Kekse 10–15 Minuten backen und im Anschluss vollständig abkühlen lassen.

Keks- PRALINEN

Zutaten für ca. 20 Stück:
200 g fertige Plätzchen aus dem Basisteig
(ohne Füllung oder Streusel)
–
150 g EXCELSIOR Zartbitterschokolade
150 g LANDFEIN Frischkäse
1 EL ZAUBERHAFT BACKEN Kakao
½ TL COOK! Zimt

1. Für die Pralinenmasse die Plätzchen möglichst fein zerbröseln (in der Küchenmaschine oder in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz).
2. In der Zwischenzeit die Schokolade grob hacken, um sie über einem Wasserbad zum Schmelzen zu bringen.
3. Die flüssige Schokolade mit Frischkäse und Zimt vermengen, dann die Krümel untermischen.
4. Die entstandene Masse zu einer langen, dünnen Rolle formen und dann gleich schwere Portionen abschneiden, um diese zu Kugeln zu formen.
5. Zum Schluss die Kekskugeln in Kakao wälzen und kalt stellen.

TIPP:

Dieses Rezept eignet sich auch wunderbar für viele andere Arten von Plätzchen und Cookies.



Unsere zarten Buntglassterne sind
DER Blickfang fürs Fest.
Wer es noch bunter mag, kann noch
weitere bunte Bonbons zerstoßen
und für die Füllung verwenden,
zum Beispiel rot
oder lila.

Buntglas STERNE

**FAST ZU SCHÖN
ZUM VERNASCHEN**

TIPP:

Wer möchte, kann die noch warmen Plätzchen zusätzlich mit **bunten Streuseln** dekorieren, solange die Zuckerschicht noch klebrig ist.



LOCKER-LEICHT

ZAUBERHAFT BACKEN
Backpulver
Ständig im Sortiment



SCHÖN BUNT

BONA VITA
Vities duo
Ständig im Sortiment

Zutaten für ca. 20 Stück:

Basisteig

+

1 Packung BONA VITA Vities duo

1. Die Backbleche mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
2. Im Anschluss den Basisteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3–4 Millimeter dick ausrollen, die gewünschten Motive behutsam ausstechen – dabei jeweils mit einer identischen kleineren Ausstechform mittig eine Form für die spätere „Füllung“ ausstechen.
3. Die Teigreste erneut verkneten, kühlen und noch einmal ausrollen.
4. Alle Plätzchen mit etwas Abstand auf Backbleche verteilen und bis zum Backen möglichst kühl stellen.
5. In der Zwischenzeit die Bonbons nach Farben sortieren und dann jeweils in einem Mörser vorsichtig zerkleinern.
6. Nun noch den Innenteil der vorbereiteten Plätzchen mit je einer Farbe der zersplitterten Bonbons füllen.
7. Die Plätzchen für 10–12 Minuten (je nach Form und Größe) goldbraun backen – danach gut abkühlen lassen, damit die bunte Zuckerschicht in der Mitte der Plätzchen aushärten kann.

Mmmh... sie sind knusprig, buttrig-weich und zergehen auf der Zunge... und wer erinnert sich nicht an den ersten Streuselkuchen bei Oma? Streusel machen einfach alles besser! Besonders jetzt – im Winter – machen sie noch mehr Spaß. Wir haben drei Rezepte kreiert, die Sie und Ihre Liebsten garantiert verzaubern werden. Also – her mit Rührgerät und Backform! Lasst uns ein paar knusprig leckere „Mmmhh“-Momente zaubern!



Knusprig-
süße
Kindheits-
momente.

Zutaten

für 4 Portionen:

Teig:

1 Päckchen ZAUBERHAFT
BACKEN Vanillinzucker
200 g KÜCHENSTOLZ
Weizenmehl
50 g LANDFEIN Butter
30 g BIO SONNE Rohrzucker
150 ml LANDFEIN Schlagsahne
2 TL ZAUBERHAFT BACKEN
Backpulver
1 Prise Salz

Füllung:

200 g BIO SONNE Heidelbeeren
(TK)
200 g BIO SONNE Erdbeeren (TK)
200 g BIO SONNE Himbeeren (TK)
50 g BIO SONNE Rohrzucker
4 EL KÜCHENSTOLZ Stärke

Zum Servieren:

4 Kugeln RIVA Vanilleeis

1. Für den Teig alle Zutaten zügig von Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Im Anschluss für 10 Minuten bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen und den Ofen auf 175° C Umluft vorheizen.
3. In der Zwischenzeit eine Auflaufform fetten und alle gefrorenen Früchte mit Zucker und Stärke gemischt hineingeben.
4. Den Teig nach Ablauf der Ruhezeit auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa zwei Zentimeter dick ausrollen und kleine Kugeln formen.
5. Die Teigkugeln über das Obst verteilen und alles für 30–40 Minuten goldbraun backen.
6. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und lauwarm mit Vanilleeis servieren.

Streusel liebe

Beeren- Cobbler



EISKALT GENIESSEN

RIVA Bourbon-Vanilleeis
Ständig im Sortiment

Zutaten für 4 Portionen:

French Toast:

- 4 Scheiben GOLDBLUME Toast
- 2 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 100 ml LANDFEIN Milch
- 2 EL BIO SONNE Honig
- 1 EL LANDFEIN Butter
- 1 Prise Salz

Streusel:

- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Vanillinzucker
- 100 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 60 g LANDFEIN Butter (geschmolzen)
- 50 g BIO SONNE Rohrzucker
- 2 EL ZAUBERHAFT BACKEN Mandelblättchen
- 1 TL COOK! Zimt

Zum Servieren:

- 4 TL TANTE KLARA Konfitüre nach Wahl

1. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und eine Auflaufform fetten.
2. Für die Streusel alle Zutaten, bis auf die Mandeln von Hand zu einem krümeligen Teig verkneten.
3. Die Eier mit Salz, Honig und Milch verquirlen und die Toastscheiben in der Mischung tränken, bis alles aufgesogen ist.
4. Die vorbereiteten Toastscheiben mit etwas Abstand in die Auflaufform legen und mit den Streuseln und Mandelblättchen bestreuen.
5. Zum Schluss alles für 15–20 Minuten goldbraun backen und noch warm mit der persönlichen Lieblings-Konfitüre servieren.

TIPP:

Das Rezept kann auch mit Brioche oder Sauerteigbrot vom Vortag zubereitet werden.

French Toast



KNUSPRIG-LECKER

GOLDBLUME Toast
Ständig im Sortiment

HOCHWERTIG

BELLUCCINO Olivenöl
Ständig im Sortiment

Herzhafter Streusel- Flammkuchen



Zutaten

für 4 Portionen:

Teig:

- 1 GUTSGLÜCK Ei (M)
- 250 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 120 ml lauwarmes Wasser
- 4 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 1 Prise Salz

Belag:

- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- 1 RIVER VALLEY Apfel
- 1 Becher LANDFEIN Schmand

Streusel:

- 100 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 60 g LANDFEIN Butter
- 50 g VILLA GUSTO Parmesan (gerieben)
- ½ TL COOK! Thymian
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- 1 Prise Salz

1. Alle Zutaten für den Teig 10 Minuten verkneten.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.
3. Im Anschluss den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen und auf dem Backpapier platzieren (der Rand kann leicht gewirbelt werden, damit er nicht verbrennt).
4. Den Schmand gleichmäßig darüber verteilen und die Zwiebel sowie den Apfel dünn gehobelt darüberstreuen.
5. Zum Schluss alle Zutaten für die Streusel von Hand zu einem krümeligen Teig kneten und diese über den Flammkuchen geben.
6. Alles für 15–20 Minuten goldbraun backen.



ESK
HEATING PRODUCTS

KUSCHEL-KIRSCHKERN-WÄRMEKISSEN

Wärmt bis zu 2 Stunden,
verschiedene Tiere

Erhältlich ab 17. November

*Mama, Papa, Oma, Opa,
Kinder, Tanten, Katz' und Hund –
Weihnachten muss an jeden
gedacht werden! 10 Geschenkideen,
die alle glücklich machen:*

1

Heiß geliebt

Die haben das Zeug zum neuen Lieblingskuscheltier. Die putzigen, mit Kirschkernen befüllten Tierchen lassen sich einfach in der Mikrowelle oder im Backofen erwärmen. Für angenehme Wärme und wohlige Träume.



2

Für Fellfreunde



KATZENKÖRBCHEN 2 IN 1 „MICKEY“

Ca. 55 x 45 x 10 cm,
verschiedene Farben

Erhältlich ab 17. Dezember



3

Spielt mehr Spiele!



HOLZ-BRETTSPIEL 7 IN 1

Für 2 bis 4 Spieler

Erhältlich ab 24. November

4

Hot & cold



ISOLIERBECHER

Aus robustem Edelstahl

Erhältlich ab 15. Dezember

5

Mamas Lieblinge



MODISCHE ACCESSOIRES

Verschiedene Ausführungen

Erhältlich ab 3. November

6

Für Tüftler



CONSTRUCTION CHALLENGE

250 Teile, verschiedene Modelle

Erhältlich ab 1. Dezember

7

Selbst gemacht

Geschenk
aus der
Küche

rung

8

Coffee Lover

TASSE
MIT SPRUCH
Große Spruch-
auswahl, ca. 400 ml

Erhältlich ab 15. Dezember



9

Alles dabei

Das Must-Have für kleine Kreative: 6 Fasermarker, 8 Mini-Buntstifte, 2 Bleistifte, Radierer, Spitzer, ein Stickerblatt A5 und ein Malblock im coolen Trolley. Perfekt zum Mitnehmen und immer aufgeräumt.

SCHREIBWAREN-
TROLLEY

Verschiedene Modelle, z. B. Paw Patrol, Stitch oder Frozen

Erhältlich ab
1. Dezember

TOPPINGS
NACH WAHL:

GOLDORA Rumkugeln
GOLDORA Marzipankartoffeln

Hot Chocolate
JarZUTATEN FÜR EIN GLAS
(2-3 TASSEN):

Basis:

- 4 EL EXCELSIOR Zartbitterschokolade (gehackt)
- 4 EL ZAUBERHAFT BACKEN Kakao
- 4 EL BIO SONNE Rohrzucker
- 1 TL COOK! Zimt
- 1 Prise COOK! Chili (optional)
- 1 Prise Salz

1. Den Kakao mit Salz, Zimt und Chili vermischen und als erste Schicht ins Glas geben.
2. Im Anschluss Rohrzucker und gehackte Zartbitterschokolade darüberschichten.
3. Zum Schluss noch ein weihnachtliches Topping daraufgeben, das Glas gut verschließen und nach Herzenslust dekorieren (bitte nicht schütteln, damit sich die Schichten nicht zu früh vermischen).
4. Zum Servieren nur noch heiße Milch in das Glas gießen und kurz umrühren, damit sich alle Zutaten gut vermischen.

10

Warm Wishes

Kalte Füße sind ein No-Go! Kommt auch nie wieder vor mit diesen kuschelig gefütterten Hausstiefeln. Dazu ein heißer Kakao – der wärmt zusätzlich von innen.



ElleNor

STRICK-HAUSTIEFEL

Für Damen, verschiedene Muster

Erhältlich ab 19. November



Zwei Weihnachtsdinner – international inspiriert

Wir werfen einen Blick in die Küchen unserer Nachbarn.

Was kommt an Weihnachten auf den Tisch? Ob nordisch leicht
oder klassisch britisch – lassen Sie sich inspirieren.

NORDISCHE LEICHTIGKEIT

Genießen Sie ein nordisch
inspiriertes Weihnachtsdinner,
leicht und frisch, mit zartem Fisch
und klaren, winterlichen Aromen.
Dazu ein Feuer im Kamin,
natürliche Deko und ein Hauch
skandinavische Gemütlichkeit.

{1} SKANDINAVISCH

MENU

VORSPEISE

Räucherfischtatar
mit Brotchips

•

HAUPTGANG

Röstkartoffeln mit
Wildlachsfilet auf
Senfgemüse

•

DESSERT

Semlor
mit Sahne & Beeren

HAUPTGANG

Röstkartoffeln mit
Wildlachsfilet
auf Senfgemüse

Vorspeise



FEINER GENUSS

FJORDKRONE

Geräucherte Lachsforelle (K)

Ständig im Sortiment

Räucherfischtatar mit Brotchips

ZUTATEN
für 4 Portionen:

Tatar:

1 BIO SONNE Zitrone

1 RIVER VALLEY Apfel

1 ERNTEKRONE Zwiebel

1 Becher LANDFEIN Crème fraîche

½ Bund Dill

200 g FJORDKRONE
geräucherte Lachsforelle (K)

2 TL Kapern (optional)

1 Prise COOK! Pfeffer

–

Chips:

2 Scheiben GOLDBLUME Toast

1 TL LANDFEIN Butter

1. Für die Brotchips mit einem Plätzchenausstecher Sterne oder andere Weihnachtsmotive aus dem Toast ausstechen und diese mit Butter in einer Pfanne goldbraun rösten.
2. Für das Tatar den geräucherten Fisch zusammen mit den Kapern möglichst fein hacken.
3. Die Zwiebel putzen und fein würfeln – den Dill ebenfalls fein hacken.
4. Außerdem den Apfel vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden.
5. Alles zusammen mit der Crème fraîche zum Fisch geben und gründlich vermengen.
6. Die Mischung mit Pfeffer, Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken.
7. Das fertige Tatar mit ein paar Zitronenscheiben, Brotchips und Dill anrichten.

DESSERT

Semlor

mit Sahne & Beeren

VORSPEISE

Räucherfischtatar
mit Brotchips



Haupt-
gang

Röstkartoffeln mit Wildlachsfilet auf Senfgemüse

ZUTATEN

für 4 Portionen

Röstkartoffeln:

- 1 Becher LANDFEIN Crème fraîche
- 800 g ERNTEKRONE Kartoffeln
- 500 g FJORDKRONE Wildlachsfilet (TK)
- 100 ml FRISAN Rapsöl, ½ BIO SONNE Zitrone
- 1 TL Salz, 1 TL BIO SONNE Honig, 1 Prise COOK! Pfeffer

Senfgemüse:

- 300 g ERNTEKRONE Karotten
- 300 g ERNTEKRONE Rosenkohl
- 100 g LANDFEIN Butter
- 80 g VILLA GUSTO Parmesan (gerieben)
- 2 EL Senf, 1 TL COOK! Thymian, 1 große Prise Salz

1. Die Kartoffeln waschen und mit Schale bissfest garen – danach auf einem Blech oder großen Auflaufform verteilen und platt drücken.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
3. Die Kartoffeln zusammen mit dem Fisch und Zitronenspalten in Öl und Salz marinieren – im Ofen für 20–30 Minuten goldbraun backen (den Fisch je nach gewünschten Garpunkt schon etwas früher herausnehmen).
4. Außerdem das übrige Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden – danach alles für 8–10 Minuten in Salzwasser bissfest garen und direkt in Eiswasser abschrecken, damit es die Farbe behält.
5. Die Butter in einer ofenfesten Pfanne zum Schmelzen bringen, bis sie beginnt zu bräunen – dann Gemüse sowie Thymian und Senf hinzufügen.
6. Den Parmesan über das Gemüse verteilen und die Pfanne kurz zu den Kartoffeln in den Ofen geben, damit der Parmesan schmilzt.
7. Zum Schluss die Crème fraîche mit Pfeffer und Honig verfeinern und über die Röstkartoffeln geben.
8. Alles zusammen mit Gemüse und Fisch anrichten.



FJORDKRONE
Pazifische Wildlachsfilets (TK)
Ständig im Sortiment



PREMIUM
Glühwein rot
Ständig im Sortiment

DER PASSENDE · DRINK · ZUM MENÜ

Für vier Drinks:

- 40 g BIO SONNE Honig
- 40 cl CAMASELLA Prosecco
- 16 cl PREMIUM Glühwein rot
- 4 cl BIO SONNE Ingwersaft

–
Eiswürfel

1. Den Honig in Glühwein und Ingwersaft auflösen und die Mischung auf Gläser verteilen.
2. Die Eiswürfel dazugeben und alles mit Prosecco aufgießen.

GLOGG Spritz



ZUTATEN

für 4 Portionen:

Teig:

¼ Würfel Frischhefe

300 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl

50 g BIO SONNE Rohrzucker

50 g LANDFEIN Butter (zimmerwarm)

130 ml LANDFEIN Milch (lauwarm)

1 TL COOK! Zimt

1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

1 GUTSGLÜCK Eigelb (M)

Füllung:

1 Becher LANDFEIN Schlagsahne

1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN

Vanillinzucker

120 g RIVER VALLEY Beeren (TK)

2 EL TANTE KLARA Konfitüre nach Wahl

1 EL Puderzucker

RIVER VALLEY Beeren (Deko)

1. Zunächst die Hefe zusammen mit Zucker, Zimt und Salz in der lauwarmen Milch auflösen.

2. Die Hälfte vom Mehl mit der Mischung verkneten, dann die warme Butter zusammen mit dem übrigen Mehl einarbeiten.

3. Den Teig für 8–10 Minuten kneten, bis er elastisch ist – danach für eine Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.

4. Nach Ablauf der Ruhezeit auf einer bemehlten Arbeitsfläche in vier Portionen teilen und zu Kugeln formen.

5. Die Teiglinge auf einem Blech mit Backpapier platzieren und erneut abgedeckt für 20 Minuten ruhen lassen.

6. In der Zwischenzeit den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.

7. Die Teiglinge mit Eigelb bestreichen und für 15–20 Minuten goldbraun backen – danach abkühlen lassen.

8. In der Zwischenzeit für die Füllung die Schlagsahne möglichst kalt mit dem Vanillinzucker steif aufschlagen.

9. Außerdem die gefrorenen Beeren zusammen mit der Konfitüre in einem Topf einmal aufkochen und vollständig abkühlen lassen.

10. Vor dem Servieren das abgekühlte Gebäck wie ein Brötchen aufschneiden, den Boden leicht eindrücken, bis eine Mulde entsteht und diese mit einer Schicht der Beeren bedecken – die gekühlte Sahne mit einem Löffel oder Spritzbeutel darauf verteilen.

11. Den Deckel darauf platzieren und alles mit Puderzucker bestäubt zusammen mit den übrigen Beeren und Sahne servieren.

Dessert

SEMLOR

mit Sahne & Beeren

..SÜSSE TRADITIONEN..

Semlor sind schwedische süße Hefeteigbrötchen, traditionell gefüllt mit einer cremigen Mandelfüllung und Sahne. Typischerweise werden sie am Fettsisdagen (Shrove Tuesday) gegessen, also am Dienstag vor der Fastenzeit, als Abschluss der Faschingszeit. In der Adventszeit tauchen Semlor außerdem gern als winterliche Leckerei mit Gewürzen wie Zimt oder Kardamom auf.



SAHNEHÄUBCHEN

LANDFEIN Schlagsahne
Ständig im Sortiment

A very british

Christmas Dinner

Hier versammeln sich festliche

Stimmung und Klassiker
der britischen Küche an der
Festtagstafel.

{2} BRITISCH

MENU

Vorspeise

Rote-Bete-Suppe

•

Hauptgang

*Rotwein-Pies mit
Erbsenstampf*

•

Dessert

Christmas Pudding

Vorspeise

*Rote-Bete-Suppe***ZUTATEN**

für 4 Portionen:

- 4 ERNTEKRONE Rote Bete (Vakuum)
- 2 ERNTEKRONE Karotten
- 2 ERNTEKRONE Kartoffeln
- 2 Lorbeerblätter
- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- ¼ Bund BIO SONNE Petersilie
- 1 Liter BIO SONNE Gemüsebrühe
- 4 EL LANDFEIN Saure Sahne
- 2 EL LANDFEIN Butter
- 2 EL VILLA GUSTO Tomatenmark
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise COOK! Pfeffer

1. Das Gemüse putzen – Karotten und Rote Bete grob raspeln und die Kartoffeln und Zwiebel klein würfeln.
2. Danach Zwiebel und Kartoffeln mit Lorbeer in Butter anschwitzen – nach 4–5 Minuten das geraspelte Gemüse hinzufügen.
3. Außerdem Tomatenmark, Zucker, Salz und Pfeffer unterrühren und alles mit Brühe ablöschen.
4. Die Suppe einmal aufkochen und abgedeckt bei geringer Hitze für eine halbe Stunde köcheln lassen.
5. Danach auf Teller verteilen und mit saurer Sahne und frisch gehackter Petersilie verfeinern.

AROMATISCH

VILLA GUSTO Tomatenmark

Ständig im Sortiment

Dessert
*Christmas
Pudding*

Vorspeise
Rote-Bete-Suppe

Hauptgang
*Rotwein-Pies mit
Erbsenstampf*

Rotwein-Pies mit Erbsenstampf

ZUTATEN

für 4 Portionen:

Pies:

½ Packung MUTTERS BESTE Blätterteig (TK)

1 GUTSGLÜCK Eigelb (M)

–

1 ERNTEKRONE Karotte, 1 ERNTEKRONE Zwiebel,

400 g GUT BARTENHOF Rinderhackfleisch,

400 ml BIO SONNE Rinder Bouillon,

200 ml Rotwein Etschtaler Edelvernatsch DOC (trocken),

2 EL KÜCHENSTOLZ Weizenmehl, 2 EL LANDFEIN Butter,

2 EL LANDFEIN Crème fraîche, 1 EL VILLA GUSTO Tomatenmark,

1 EL BIO SONNE Honig, 1 TL COOK! Thymian, 1 Prise COOK! Pfeffer,

1 Prise Salz

–

Stampf:

¼ Bund BIO SONNE Minze, 600 g ERNTEKRONE Erbsen (TK),

100 g LANDFEIN Butter, 120 ml LANDFEIN Milch,

1 Prise Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer

1. Das Gemüse für die Pies putzen, klein würfeln und in Butter und Honig goldgelb anschwitzen.

2. Das Rinderhack zusammen mit dem Tomatenmark hinzufügen und alles leicht anrösten.

3. Mit Rotwein ablöschen – Mehl, Thymian, Salz und Pfeffer einrühren und mit Bouillon aufgießen.

4. Die Bratensauce für 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen und in der Zwischenzeit den Ofen auf 185°C Umluft vorheizen.

5. Die Sauce mit Crème fraîche verfeinern und alles auf vier ofenfeste Förmchen verteilen.

6. Die Förmchen mit Blätterteig bedecken (überschüssigen Teig ringsherum abschneiden – daraus evtl. noch Sterne als Deko formen und diese auf dem Teig platzieren) und die Ränder fest andrücken.

7. Das Eigelb verquirlen, den Blätterteig damit bestreichen und alles im Ofen für 15–20 Minuten goldbraun backen.

8. Für den Erbsenstampf die Milch zusammen mit Butter aufkochen, Erbsen dazugeben und alles zerstampfen – mit Salz, Pfeffer und fein gehackter Minze verfeinern.

9. Die Pies zusammen mit dem Erbsenstampf anrichten.



Hot Toddy

DER PASSENDE • Drink • ZUM MENÜ

Für vier Drinks:

1 BIO SONNE Zitrone

16 cl HIGHLAND RIVER Whisky

16 cl BIO SONNE Zitronensaft

500 ml heißes Wasser

8 TL BIO SONNE Honig

1 TL COOK! Zimt

1. Zunächst die Zitrone in Scheiben schneiden und auf die Gläser verteilen.

2. Dann Honig mit Whisky, Zimt und Zitronensaft verrühren, bis sich alles aufgelöst hat.

3. Alles mit heißem Wasser aufgießen, verrühren und noch warm auf die Gläser verteilen.



ERNTEKRONE
Erbsen (TK)

Ständig im Sortiment



HIGHLAND RIVER
Whisky

Ständig im Sortiment



SÜSS WIE DER SOMMER

BIO SONNE
Getrocknete Aprikosen
Ständig im Sortiment

Dessert

Christmas Pudding

„SÜSSE TRADITIONEN..“

Christmas Pudding, auch als Plumpudding bekannt, ist ein traditionelles britisches Weihnachtsdessert. Der Pudding kann schon Wochen vor Weihnachten zubereitet werden, um ihm Zeit zum Reifen zu geben. Der „Stir-up Sunday“ (der erste Sonntag im Advent) ist traditionell der Tag, an dem der Pudding von der ganzen Familie angerührt wird. Jeder darf einmal rühren und dabei einen Wunsch aussprechen.

ZUTATEN

für 4 Portionen:

Pudding:

4 GUTSGLÜCK Eier (M)
1 RIVER VALLEY Apfel
ein Stück BIO SONNE Ingwer (2 cm)
200 g BIO SONNE getrocknete Aprikosen
100 g BIO SONNE Sultaninen
100 g BIO SONNE Trockenpflaumen
100 g BIO SONNE getrocknete Cranberries
100 g LANDFEIN Butter (zimmerwarm)
100 g KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel
100 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
80 g BIO SONNE Rohrzucker
80 g ZAUBERHAFT BACKEN gehackte Mandeln
60 g ZAUBERHAFT BACKEN Orangeat
60 g ZAUBERHAFT BACKEN Citronat
50 mL CAPTAIN COMARK Rum
1 TL COOK! Zimt
1 Prise Salz

Sauce:

120 g BIO SONNE Honig
50 g LANDFEIN Butter
50 g BIO SONNE Rohrzucker
30 mL Rum, 1 Prise Salz

1. Zunächst die Sultaninen in Wasser einweichen, quellen lassen und gut abtropfen.
2. Den Ofen auf 150° C Umluft vorheizen.
3. Die getrockneten Aprikosen und Pflaumen grob hacken und zusammen mit Cranberries, Sultaninen, Citronat und Orangeat sowie Rum mischen.
4. Den Apfel schälen, grob raspeln und unter die Trockenobstmischung mengen.
5. Für den Teig die Butter mit Eiern, Mehl, Semmelbröseln, Salz, Mandeln, Zimt und Zucker sowie fein geriebenem Ingwer gründlich vermengen.
6. Die Trockenfrüchte unterheben und alles in eine gefettete, ofenfeste Puddingform verteilen – diese mit Alufolie bedecken und an den Rändern gut verschließen.
7. Die Backform auf ein Blech mit hohem Rand stellen, dieses mit heißem Wasser füllen und alles im Ofen für drei Stunden garen.
8. Im Anschluss vollständig in der Form abkühlen lassen und behutsam stürzen.
9. Für die Sauce die Butter zusammen mit Honig, Zucker und Salz langsam erhitzen, dann einmal aufkochen lassen, bis sich Blasen bilden – den Rum einrühren und alles über den Christmas Pudding träufeln.



– RESTEVERWERTUNG –

Feiertags Küche

VOM RESTESSEN ZUM FESTESSEN

Die Feiertage sind vorbei – und der Kühlschrank noch voll? Kein Problem! Statt Reste wegzuwerfen, zaubern wir daraus einfach neue Lieblingsgerichte.

Ob schrumpelige Karotten, Bratenstücke, Knödel, der letzte Klecks Joghurt oder Brot vom Vortag – viel zu oft landen noch gute Lebensmittel im Müll. Dabei lassen sich aus vermeintlichen Küchenresten oft noch richtig leckere Gerichte zaubern! Mit ein bisschen Kreativität und dem richtigen Rezept wird aus dem, was übrig bleibt, ganz schnell ein neues Lieblingsessen. Nachhaltig, clever und einfach lecker.

DER ÜBLICHE WEIHNACHTSTRUBEL UND DANN RESTE- VERWERTUNG?

Zwischen Weihnachten und Silvester pendeln wir oft zwischen Familienbesuchen, Spieleabenden oder auch mal Couchmarathons. Wer denkt da schon ans Resteessen?

Kein Problem: Braten, Beilagen & Co. lassen sich ganz leicht aufbewahren. Einfach direkt nach dem Essen kalt stellen – entweder im Kühlschrank, in einem kalten Raum oder auch auf dem Balkon – und später einfrieren. So kannst du auch Wochen später noch ein Stück Weihnachten genießen.



BRATENEINTOPF mit Knödeln überbacken



BIO SONNE
Suppengemüse (TK)
Ständig im Sortiment

BRATENEINTOPF MIT KNÖDELN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Eintopf:

- 4 Scheiben GUT BARTENHOF Bacon
- 2 ERNTEKRONE Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- ½ ERNTEKRONE Porree
- 400 g Geflügel- oder Schweinebraten (vom Vortag)
- 300 g BIO SONNE Suppengemüse (TK)
- 1 Liter BIO SONNE Gemüsebrühe
- 200 ml Weißwein (trocken, z.B. Weißburgunder)
- 2 EL KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 2 EL LANDFEIN Butter
- 1 EL Senf
- 1 TL COOK! Thymian
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer

Knödel:

- 1 GUTSGLÜCK Ei (M)
- 200 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 50 g KÜCHENSTOLZ Grieß
- 30 g LANDFEIN Butter (eiskalt)
- 140 ml LANDFEIN Buttermilch
- 1 TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer

Eintopf:

Für den Eintopf Porree und Zwiebel putzen und in dünne Ringe schneiden. Außerdem das Fleisch vom Braten in mundgerechte Stücke zupfen und den Speck in breite Streifen schneiden. Zunächst die Zwiebeln zusammen mit dem Speck in Butter anbraten und Lorbeer sowie Thymian hinzufügen.

Alles mit Weißwein ablöschen, aufkochen und Mehl, Senf, Salz und Pfeffer einrühren. Den Eintopf mit Gemüsebrühe aufgießen, das Fleisch hinzufügen und erneut kurz aufkochen – dann das gesamte Gemüse untermengen.

Knödel:

Für die Knödel alle Zutaten (bis auf das Ei) in einer Rührschüssel zu einem mürben Teig verkneten. Den fertigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa zwei bis drei Zentimeter dick ausrollen und mit einem runden Plätzchenausstecher oder Glas etwa acht größere oder zwölf kleine Kreise ausstechen – die Teigreste erneut verkneten und ausstechen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. Die Teigstücke auf der Oberfläche des Eintopfes verteilen und mit einem verquirlten Ei bepinseln – dann im Ofen für eine halbe Stunde goldbraun backen.

– FEIERTAGSRESTE AUF DIE FEINE ART –

Bubble & Squeak ist der perfekte Brunch-Star nach Weihnachten – mit Resten vom Fest, Spiegelei und Kräutern.



BUBBLE & SQUEAK

mit Spiegelei



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 400 g ERNTEKRONE gekochte Kartoffeln oder Röstkartoffeln (vom Vortag)
- 400 g ERNTEKRONE Beilagengemüse, z.B. Karotten, Rosenkohl, Erbsen (vom Vortag)
- 4 EL LANDFEIN Butter
- 1 TL COOK! Thymian
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer
-
- 4 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- FRISAN Rapsöl (zum Braten)
-
- ¼ Bund BIO SONNE Kräuter nach Wahl

1. Die Kartoffeln zusammen mit dem Beilagengemüse in eine heiße Pfanne mit Butter geben.
2. Anschließend alles einmal gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und mit einem Kartoffelstampfer platt drücken.
3. Die Mischung einige Minuten bei mittlerer Hitze braten und sobald sich an der Unterseite eine goldbraune Kruste gebildet hat, den Gemüsefladen einmal wenden und von der anderen Seite ebenfalls anbraten.
4. In der Zwischenzeit etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Eier darin aufschlagen und knusprig braten – mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Spiegeleier auf dem Bubble & Squeak verteilen und mit frischen Kräutern bestreut servieren.

TIPP:
NEBEN DEN GEKOCHTEN KARTOFFELN VOM VORTAG KANN AUCH JEDE ANDERE GEMÜSEBEILAGE, DIE VOM FESTESSEN ÜBRIG GEBLIEBEN IST, VERWENDET WERDEN.



FRISAN
Reines Rapsöl
Ständig im Sortiment

NACHHALTIG VER PACKT

Eine Tonne voll Altpapier nach der Bescherung? Muss nicht sein! Wir zeigen zwei Alternativen für wiederverwendbare und recycelte Geschenkverpackungen.

Furoshiki

Verpackung mit Mehrwert gesucht?

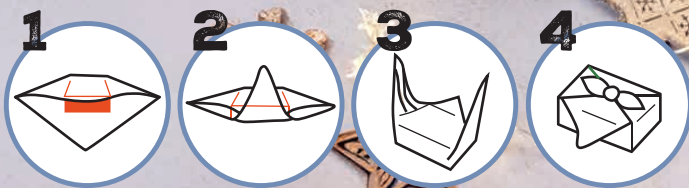
Dann probieren Sie Furoshiki!

Das ist eine coole, traditionelle japanische Technik, bei der quadratische Stoffe genutzt werden, um Dinge stilvoll zu verpacken oder zu transportieren. Ob für Einkäufe, Geschenke oder einfach als stylische Tasche – Furoshiki verbindet Funktion mit Style und bringt eine Portion japanische Kultur in Ihren Alltag. Das Beste daran: Es ist umweltfreundlich, sieht super schick aus und macht ein Geschenk gleich noch attraktiver.

Wir zeigen hier eine einfache Basis-Variante für quaderförmige Geschenke, genannt Otsukai Tsutsumi.

Zum Verpacken benötigen Sie nur ein quadratisches Tuch und nach Belieben etwas Deko, wie Zweige oder Anhänger.

REUSABLE



DIY

GESCHENK- TÜTEN

aus alter Zeitung

Ein wunderbares Upcycling-Projekt, das auch noch sehr effektiv daherkommt. Für diese Geschenktüten können Sie Zeitungen, Magazine oder große, alte Buchseiten verwenden. Aufgepeppt mit schönen Bändern, Anhängern oder Stempeldruck wird jedes Geschenk zum stylischen Hingucker.

UPCYCLING



Die Faltanleitung finden Sie unter diesem QR-Code. Oder gehen Sie auf

norma-online.de/geschenktueten



Elegant &
filigran

FÜR
KÖNNER



Material:

Leere Klopapierrollen
Geodreieck
Bleistift
Schere
Kleber
Glitzer
Perlen
Faden

- 1** Die Klorollen flach drücken. Mit Geodreieck und Bleistift parallel zur kurzen Seite 1cm breite Streifen anzeichnen und abschneiden, sodass man flachgedrückte Ringe erhält.
- 2** Einige der Ringe nochmals in der Hälfte falten und wiederum einen Teil davon mit der Schere halbieren.
- 3** Fünf der großen Ringe zu einem Stern legen. Die gefalteten Ringe innen in die Sternspitzen legen und in der Mitte noch ein halbiertes Segment einsetzen. Alle Teile an den Rändern zusammenkleben.
- 4** In die Zwischenräume der Zacken je zwei gefaltete Ringe kleben und mit einem halben Segment als Spitze abschließen. Nach Belieben mit Glitzer und aufgeklebten Perlen verzieren und einen Faden am Stern befestigen.
- 5** Aus den einzelnen Segmenten lassen sich unzählige weitere Sternformen zusammensetzen.



Zauberhafte STERNE



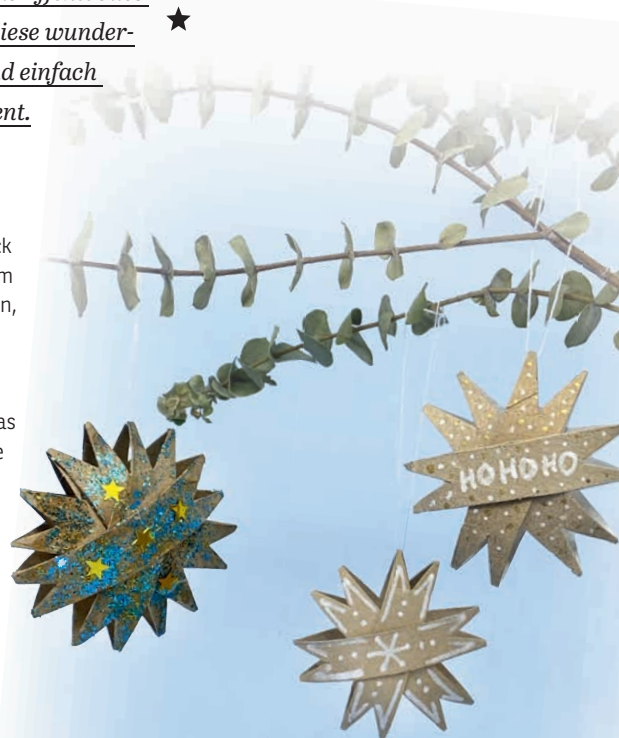
Einfach &
schnell
FÜR
KIDS

*Aus einfachen Materialien etwas Effektvolles
zaubern – lieben wir! So wie diese wunder-
baren Sterne. Klorollen sind einfach
das Bastel-Multitalent.*

- 1** Die Klorolle flach drücken. Mit Geodreieck und Bleistift parallel zur kurzen Seite 1,5cm breite Streifen anzeichnen und abschneiden, sodass man flachgedrückte Ringe erhält.
- 2** An den Stirnseiten der Streifen kleine Dreiecke einschneiden – das werden die Sternzacken (Achtung: an den Spitzen etwas Abstand zum Rand lassen, damit die Ringe nicht auseinanderfallen).
- 3** Jeweils drei oder vier der Ringe ineinanderstecken, sodass ein Stern entsteht. Die Ringe in der Mitte mit Kleber fixieren.
- 4** Die Sterne nun nach Belieben verzieren, z. B. mit Glitzer oder mit weißem und goldenem Marker.
- 5** Einen Faden zum Aufhängen an einer Zacke befestigen. Fertig!

Material:

Leere Klopapierrollen
Geodreieck
Bleistift
Schere
Kleber
Glitzer oder Marker
Faden



- Wintergrillen - Feuerschale - BBQ -

Feuerschalenromantik und Grillgenuss

Wir tauschen Partykleid und High Heels
gegen Daunenmantel und Boots. Beim
zünftigen Outdoor-Bufferet am knisternden
Feuer heißen wir das neue Jahr willkommen.

Ein Silvester aus

Feuer & EIS

Aufheizer:

Glüh- Gin

Zutaten für 4 Gläser:

4 cm Stück BIO SONNE Ingwer
4 Gewürznelken
1 Liter TRIMM Apfelsaft
1 BIO SONNE Orange
1 BIO SONNE Zitrone
8 cl PREMIUM LONDON Dry Gin
1 TL COOK! Zimt

4 Stängel BIO SONNE Minze
(Deko)

Die Orange und den Ingwer in
Scheiben schneiden und vier
Orangenscheiben mit je einer
Nelke spicken.

Dann den Apfelsaft in einen
Topf geben und mit Saft und
Zesten der Zitrone, Ingwer- so-
wie Orangenscheiben und Zimt
verfeinern. Die Mischung über
der Feuerschale oder auf dem

Herd für 5–10 Minuten
abgedeckt köcheln lassen.
Zum Schluss Gin unterrühren
und alles mit frischer Minze
servieren.



Partykracher:

Deftiges SCHICHT- FLEISCH

**aus dem
Dutch Oven**

Zutaten für 8 Portionen:

1 kg GUT BARTENHOF
Schweinenackensteak
500 g ERNTEKRONE Zwiebeln
300 g GUT BARTENHOF Bacon
300 ml SUNRED Ketchup

–
SUNRED Saucen nach Wahl
Brot nach Wahl

1. Die Zwiebeln schälen und in dickere Ringe schneiden.
2. Den Topfboden und die Seitenwände des Dutch Ovens mit einer dünnen Schicht Bacon auslegen, dann das Schweinefleisch aufrecht, abwechselnd mit den Zwiebelringen, Ketchup und dem übrigen Bacon hineinschichten.
3. Den Deckel daraufsetzen und das Schichtfleisch im Dutch Oven für eine bis eineinhalb Stunden direkt in der Glut der Feuerschale bei mindestens 160°C garen – für ein gleichmäßiges Garen auch den Deckel mit Glut bedecken.
4. Das Schichtfleisch direkt aus dem Dutch Oven im frischen Brötchen mit den persönlichen Lieblings-Saucen servieren.



TIPP

Die Temperatur darf zum Ende hin langsam abfallen, da das Fleisch dann bereits durchgegart ist



GIN-TASTISCH

Premium London Dry Gin
Ständig im Sortiment



SUNNENGEREIFT

SUNRED Tomatenketchup
Ständig im Sortiment

Glückspilz KERZEN

Ob als Tischdeko oder Give-away –
die Glückspilzkerzen bringen Licht
ins neue Jahr und wünschen allen

„Viel Glück“!



Material

- Weiße Haushaltskerzen
- Rote Wachsreste
(alternativ rotes Wachsfärbegranulat
zum Färben von weißem Wachs)
- Schmales, hohes Glas oder Konservendose
- Weißer Marker

Zunächst die roten Wachsreste in das Glas oder die Konservendose geben und in einem Topf mit heißem Wasserbad auf dem Ofen zum Schmelzen bringen. Das geschmolzene Wachs sollte so hoch im Gefäß stehen, dass man die Kerzen zu mindestens einem Drittel darin eintauchen kann.

Die Kerzen mit der Spitze in das Wachs tauchen und kurz antrocknen lassen. Den Vorgang nach Belieben so oft wiederholen, bis ein schöner, kräftiger Rotton entsteht.

Nach dem Aushärten mit dem weißen Marker die typischen Fliegenpilz-Punkte aufmalen.

Mit unseren Anhängern oder Tischkärtchen
verziern – oder als Deko auf
die Silvestertafel stellen.

VIEL
GLÜCK



Unter diesem QR-Code können
Sie die Vorlage für Anhänger und
Platzkarten herunterladen.

Oder gehen Sie auf

norma-online.de/glueckspilzkerzen



Knackige Typen:

Gebrannte Nüsse

Zutaten für 4 Portionen:

- 100 g ARDILLA Cashewkerne
- 100 g ARDILLA Walnüsse
- 100 g ARDILLA Mandeln
- 100 g ARDILLA Erdnüsse
- 300 g Zucker
- 160 ml Wasser
- 2 TL COOK! Zimt
- 1 Prise Salz

1. Den Zucker zusammen mit Zimt, Salz und Wasser in eine tiefe, feuerfeste Pfanne geben und unter ständigem Rühren über der Feuerschale erhitzen.
2. Sobald sich die Zuckerkrystalle vollständig aufgelöst haben, die Nüsse unterrühren, bis sie ringsherum vom Zuckersirup ummantelt sind.
3. Dann weiter rühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Oberfläche der Nüsse von glänzend zu matt wechselt.

TIPP: Damit nichts anbrennt, die Pfanne bei zu starker Hitzeentwicklung zwischendurch immer wieder kurz vom Feuer nehmen, um den Kochvorgang ähnlich wie bei mittlerer Hitze am Herd zu regulieren.

3, 2, 1...

Mitternachts-Snack:

Zum Abschluss **knuspriges Stockbrot** über der Feuerschale und gemütliches Beisammensein. Wir schießen schon die ersten Funken in den frostigen Nachthimmel, bevor das Feuerwerk startet.

Zutaten für 10 Portionen:

1 ERNTEKRONEN Zwiebel
1 Packung GUT BARTENHOF Bacon
½ Würfel Frischhefe
500 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
10 g Salz
300 ml lauwarmes Wasser
1 TL BIO SONNE Honig
1 TL COOK! Kümmel

1. Die Zwiebel schälen und zusammen mit dem Bacon klein würfeln – dann zusammen in einer Pfanne mit Honig anbraten, bis alles gebräunt ist.
2. Anschließend die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit Mehl und Salz für 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Kümmel und die leicht abgekühlte Zwiebel-Speck-Mischung unterkneten und den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur für eine Stunde ruhen lassen.
4. Im Anschluss den Teig in 10 gleich schwere Portionen teilen und zu langen Strängen ausrollen – diese um je einen Stock wickeln und die Enden fest andrücken.
5. Anschließend die Stockbrote für 15–20 Minuten über der Glut halten, bis sie ringsherum goldbraun und knusprig sind.

STOCKBROT

mit
Speck &
Zwiebeln**KNACKIG**

ARDILLA Cashewkerne

Ständig im Sortiment

**MIT BISS**

COOK! Kümmel

Ständig im Sortiment



Oh, du
köstliche
VORFREUDE

Von knusprig bis zartschmelzend –
diese weihnachtlichen Goldora-Leckereien
versüßen uns jetzt die Adventszeit.

exklusiv bei
NORMA