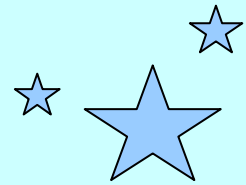


WER BRINGT DIE GESCHENKE? - DER WEIHNACHTSMANN -



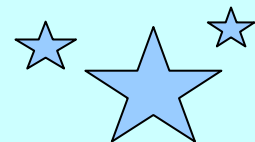
Der Weihnachtsmann ist keine Erfindung von Coca-Cola, wie uns manche gerne glauben lassen möchten. Dennoch hat die Getränkefirma sehr zu seiner Bekanntheit beigetragen. Seine Wurzeln reichen bis weit in die Vergangenheit, und viele alte Götter und Geschenkbringer haben für ihn Pate gestanden.

Ursprünglich trug er einen grünen Mantel mit Pelzbesatz. Der rote Mantel ist möglicherweise eine jüngere Leihgabe des Nikolaus. Er ging von Haus zu Haus und feierte mit den Leuten. Jeder kennt ihn als alten Mann mit roten Wangen, weißem Bart und dickem Bauch, der gerne lacht, mit einem Rentierschlitten fliegt und durch den Schornstein in die Häuser kommt. Neben dem Geschenkesack trägt er auch eine Rute mit sich. Sie steht für Fruchtbarkeit und soll keine Angst machen.

Dass er herumgeht und kontrolliert, ob die Kinder brav waren und alles eine Ordnung hat, hat er Frau Holle, dem Sonnengott Balder und dem germanischen Chefgott Odin zu verdanken. Dieser konnte sich mit einem Wunschmantel nicht nur an alle Orte zaubern, sondern auch unsichtbar machen. Vielleicht hängt die Anzahl der Rentiere des Weihnachtsmannes auch mit den acht Beinen von Odins Pferd Sleipnir zusammen.

Der Weihnachtsmann wohnt im hohen Norden. Dort helfen ihm die Weihnachtswichtel oder Elfen bei den Vorbereitungen für das Fest.

REZEPT: BRAUNE JULPLÄTZCHEN



250 g flüssiger Honig, 125 g Zucker, 1 Prise Salz, 130 g Butter und 1 EL Milch in einem Topf unter Rühren langsam erwärmen, bis die Masse zerlassen und aufgelöst ist. Dann kalt stellen! Unter die fast erkaltete Masse rührst du nun 5 Tropfen Zitronenaroma, 1 gestrichenen TL gemahlene Kardamom und 1 gestrichenen TL Zimt.

Jetzt mischst du 500 g Weizenmehl mit 3 gestrichenen TL Backpulver und rührst 2/3 davon bei mittlerer Stufe unter die Honig-Buttermasse. 30 g gemahlene Haselnüsse und das restliche Mehl musst du nun noch von Hand unterkneten. Vielleicht brauchst du etwas mehr Mehl, damit der Teig nicht mehr klebt. Jetzt wickelst du den Teig in Folie und stellst ihn für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

Danach kannst du ihn ausrollen, Plätzchen ausstechen, aufs Blech legen und dünn mit Kondensmilch bestreichen. Bei 160-180 °C Umluft brauchen die Plätzchen im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten, wenn du mit Ober-/Unterhitze backst, stellst du den Ofen auf 180-200°C.