

UNSERE PLÄTZCHENREZEPTE 2015

INDIVIDUELL UND PERSÖNLICH

saletelligence

merry christmas

AMARETTINI

DR. ANTONIA HERMELBRACHT

Zutaten: 200 g Puderzucker, 20 g Vanillinzucker, 220 g gemahlene Mandeln, 2 Eiweiß, 10 g Mandellikör (Amaretto), 2 Tropfen Bittermandelaroma.

Zubereitung: Backofen auf 150°C vorheizen und drei Backbleche mit Backpapier belegen. Das Eiweiß steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Bittermandelaroma und Likör dazu geben und mit den gemahlenden Mandeln alles zu einem Teig verarbeiten. Eisschneemischung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Durchmesser 8 mm) füllen, kleine Tupfen (Durchmesser 1 cm) auf die vorbereiteten Backbleche spritzen, dabei ca. 1,5 cm Abstand zueinander lassen, und Amarettini auf den Backblechen nacheinander 15-18 Minuten bei 150°C backen.

KOKOS-SPRITZGEBÄCK

STEFFI DAMM

Zutaten: 200 g Butter, 200 g Zucker, 2 Eier, 1 Pk. Vanillinzucker, 200 g Kokosraspel, 300 g Mehl

Zubereitung: Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Eiern schaumig rühren, Kokosraspel und Mehl daruntermischen, zu einem glatten Teig kneten und für ca. 30 Minuten kalt stellen. Mit dem Fleischwolf und Gebäckaufsatz Schlangen herstellen, auf ein Backblech legen und 10 bis 15 Minuten bei 175°C hell backen.

SCHWARZ-WEISS-GEBÄCK

JAN MAIK SCHLIFTER

Zutaten: 500 g Mehl, 6 g Backpulver, 150 g Zucker, 2 Eier, 250 g Butter für Teig 2 (dunkel): 30 g Kakaopulver, 50 g Zucker, 2 EL Milch

Zubereitung: Zu dem mit Backpulver und Zucker gemischten Mehl die Eier geben und mit dem kalten Fett zu einem Knetteig verkneten. Den Teig halbieren. Eine Hälfte des Teiges mit Kakao, Zucker und Milch vermengen. Von jeder Teigsorte einen Teig ausrollen und daraus in verschiedenen Kombinationen Schwarz-Weiß-Gebäck formen. Zum Beispiel eine dunkle Rolle in einen hellen Teig wickeln oder eine helle und eine dunkle Teigplatte aufeinander legen und zwei verschiedenfarbige Teigrollen darin einwickeln, in Scheiben schneiden. Bei 150°C etwa 10 Minuten backen.

GLÜHWEIN-SCHNITTCHEN

DR. ELKE RÜBENKAMM

Zutaten: 250 g weiche Butter, 125 g Zucker, 1 Pk. Vanillinzucker, 4 Eier, 250 g Mehl, 2 TL Backpulver, 150 g Schokolade, 125 ml Glühwein

Für die Glasur: 250 g Puderzucker, 5 Esslöffel Glühwein, 100 g gehackte Mandeln

Zubereitung: Backofen auf 175°C vorheizen. Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier schaumig rühren. Mehl und Backpulver dazu sieben, Schokolade reiben und zugeben. Glühwein zugießen. Alles zu einem glatten Teig rühren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und mit dem Teigschaber glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen, auf dem Blech auskühlen lassen. Für die Glasur Puderzucker mit Glühwein glatt rühren. Teigplatte gleichmäßig damit bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen. 1 Stunde trocknen lassen. In etwa 3 x 4 cm große Rauten schneiden.

CANTUCCINI-STERNE

TOBIAS RECKER

Zutaten: 125 g kalte Butter, 2 Eier, 180 g Zucker, 2 Pk. Vanillinzucker, 250 g Mehl, 180 g gemahlene Mandeln, 200 g ganze Mandeln, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 1/2 Fläschchen Bittermandelöl

Zubereitung: Mehl, die gemahlenden Mandeln, den Zucker, den Vanillinzucker, das Backpulver, das Salz und das Bittermandelöl in eine Schüssel geben und vermengen. Kalte Butter und Eier hinzugeben und zügig zu einem festen Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für circa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Teig in kleinere Mengen teilen und jeweils 3mm dick ausrollen. Sterne ausstechen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Jeden Keks mit jeweils einer Mandel dekorieren. Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft bzw. 200°C Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene etwa 9-10 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Die Kekse auf dem Blech abkühlen lassen bis sie ausgehärtet sind.

WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

ALEXANDER WITTKÉ

Zutaten: 2 Eier, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Zucker, 1 Pfund Weizenmehl, 1 Pk. Backpulver, 2 gestr. TL Zimt

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig vermengen. Den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Backpapier ausrollen und die Weihnachtsfiguren ausstechen. Bei 180° C im Ofen ca. 10–15 Minuten backen. Die Plätzchen dabei nicht braun werden lassen. Anschließend die abgekühlten Plätzchen in eine Dose geben oder gleich vernaschen.

SCHOKO-NUSS-COOKIES

ANDREAS MOHME

Zutaten: 150 g Butter, 100 g Zucker, 100 g Rohrzucker, 1 Pk. Vanillinzucker, 1 Ei, 180 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 100 g gehackte Haselnüsse, 150 g Schokolade in Würfeln

Butter mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren, das Ei unterschlagen. Mehl, Backpulver und Salz darunter rühren, zuletzt Haselnüsse und Schokowürfel unterheben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit einem Teelöffel kleine Häufchen setzen. Genügend Abstand zwischen den einzelnen Teighäufchen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 12–14 Minuten backen, bis die Cookies goldbraun und auseinander gegangen sind.

ZIMTSTERNE

DR. HEIKO XANDER

Zutaten: 4 Eiweiß, 1 Prise Salz, 300 g Zucker, 2 EL Zitronensaft, 1 TL Zimtpulver, 350 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, gemahlene Mandeln zum Arbeiten

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis ein glatter Eischnee entstanden ist. Mit dem Zitronensaft glänzend steif schlagen. Für die Glasur 3-4 Esslöffel der Masse abnehmen und kalt stellen. Unter den restlichen Eischnee die mit Zimt vermischten Mandeln mengen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Gemahlene Mandeln auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig 6-8 mm dünn ausrollen. Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der zurückbehaltenen Glasur die Sterne bestreichen. Anschließend, am besten über Nacht, bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Den Ofen auf 120°C vorheizen. Die Sterne etwa 25 Minuten mehr trocknen als backen lassen, sodass die Glasur schneeweiß bleibt. Auf dem Blech auskühlen lassen.

SCHOKO-GRIESSPLÄTZCHEN

DR. NIKOLAY DICHEV

Zutaten: 125 g Weizenmehl, 2 1/2 gestr. TL Backpulver, 125 g Zucker, 125 g Hartweizengrieß, 1 großes Ei, 50 g Margarine, Schokoladenuvertüre, Kokosraspeln

Gesiebtes Mehl mit Backpulver mischen, Zucker, Grieß, Ei und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, auf ein Backblech legen und bei 180° C (vorgeheizt) ca. 10–12 Minuten backen. Die Enden der erkalteten Plätzchen in aufgelöste Kuvertüre tauchen, mit Kokosraspeln bestreuen und fest werden lassen.

LÜBECKER KOKOSMAKRÖNCHEN

TIM STRAUCH

Zutaten: 170 g Kokosraspeln, 5 Eiweiß, 250 g Puderzucker, 400 g Marzipan-Rohmasse, abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 2 EL Rum, 1/2 Tasse Zucker, 100 g Schokoladen-Fettglasur, 1 Pk. Oblaten

Die Kokosraspeln zwischen den Handflächen zerreiben, auf ein Backblech streuen und bei 100° C im geöffneten Backofen trocknen lassen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Hälfte des gesiebtten Puderzuckers mit der Marzipan-Rohmasse und dem Eischnee verrühren. Die Kokosraspeln, den restlichen Puderzucker, die Zitronenschale und den Rum zufügen und alles zu einem grobflockigen, zähflüssigen Teig verarbeiten. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und walnussgroße Kügelchen auf die auf dem Backblech verteilten Oblaten spritzen. Die Makrönchen mit dem Zucker bestreuen und 20 Minuten bei 150°C backen; sie sollten außen eine braune Kruste haben, innen aber weich bleiben. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und die Makrönchen zu einem Drittel in die Schokoladenglasur eintauchen.

ZIMTKNUSPERCHEN

SEBASTIAN SCHOCK

Zutaten: 50 g Zitronat, 2 Eier, 200 g Zucker, 3 geh. TL Zimt, 1 Msp. gemahlene Nelken, 80 g abgezogene, gemahlene Mandeln, 250 g Weizenmehl, 2 gestr. TL Backpulver.

Zum Belegen: 1 Ei, 75 – 100 g Mandeln (gestiftet oder grob gemahlen) Eier und Zucker in der Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe schaumig rühren. Zimt, Nelken, Mandeln und das fein gehackte Zitronat unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und auf mittlerer Stufe mit dem Handrührgerät (Knethaken) unterkneten. Den Teig knapp 1/2 cm dick ausrollen und in Quadrate (etwa 3 x 3 cm) schneiden oder rädeln. Die Quadrate auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen, mit dem verschlagenen Ei bestreichen und dekorativ mit Mandeln belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C je Blech etwa 12 Minuten backen. (Das Gebäck wird weicher, wenn es in einer gut verschließbaren Dose etwa 10 Tage gelagert wird.)

ERDNUSS-COOKIES

REBECCA HENKELMANN

Zutaten: 150 g Haferflocken, 140 g Mandel- oder Sojamilch, 180 g Pflanzenmargarine, 120 g Rohrzucker, 150 g Erdnussbutter, 15 g Sojamehl (geht auch ohne), 240 g Dinkelvollkornmehl, 1 TL Natron, 100 g gesalzene Erdnüsse, 100 g backfeste Zartbitter-Schokodrops, Meersalz

Zubereitung: Die Haferflocken mit der Milch mischen und kurz einweichen lassen. Die Margarine kurz in der Mikrowelle erwärmen. Die Margarine, den Zucker und die Erdnussbutter mit den Haferflocken mischen. Das Sojamehl mit ca. 5EL Wasser glatt rühren und ebenfalls zu der Masse geben. Das Mehl mit dem Natron und einer großzügigen Prise Salz in einer zweiten Schüssel mischen und unter die Masse heben. Die Erdnüsse grob hacken und mit den Schokodrops ebenfalls dazugeben. Mit dem Mixer gut durchkneten und den Teig mit Hilfe von zwei Teelöffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Je nach Geschmack kann man noch etwas Zucker oder Salz oben darüber streuen. Ca. 18 Minuten bei 170°C und Umluft backen. Das Rezept ergibt 50 Cookies.

ENGLISCHES FRÜCHTEBROT

DR. JAN BREITKREUZ

Zutaten: 150 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, 1 TL Zimt, 1 Msp. Muskat, 1 TL Kardamom, 1/6 l Milch, 400 g Mehl, 1/2 Pk. Backpulver, 125 g Sultaninen, 125 g Korinthen, 125 g Zitronat (gehackt), 50 g Orangeat (gehackt), 1 Pk. Puderzucker, 3–4 EL Orangensaft

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, zunächst Zimt, Muskat und Kardamom, dann Milch, Mehl und Backpulver unterrühren. Zur Fertigstellung des Teiges noch Sultaninen, Korinthen, Zitronat und Orangeat beimengen. Den Teig eine halbe Stunde kalt stellen, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und 15 Minuten bei 200° C backen. Den Puderzucker mit dem Orangensaft zur Glasur verrühren und auf das noch heiße Fruchtbrot streichen und dieses in Stücke schneiden und anschließend zum Abkühlen auf einen Rost legen.

URGROSSMUTTERS RAHMPLÄTZCHEN

ADRIAN JOTTER

Zutaten: 360 g Mehl, 250 g Butter, 160 g Sauerrahm, 100 g Hagelzucker

Zuerst Sauerrahm und Butter vermischen, dann das Mehl einrühren und verkneten. Den ganzen Teig dünn ausrollen. Eine Hälfte des Teiges mit 3/4 des Hagelzuckers bestreuen und die andere Hälfte des Teiges darüber legen. Leicht darüber rollen, bis die Teigschichten aneinanderkleben. Von oben den Rest Hagelzucker verteilen. Nun die gewünschten Formen ausstechen oder ausschneiden. Die Plätzchen können auf dem Blech dicht an dicht gesetzt werden. Bei Umluft 170° C ca. 12 – 15 Minuten backen.

MANDELTALER

SUSANNE BRÜDRICH

Zutaten: 200 g Marzipanrohmasse, 1 Ei, 100 g Mehl, 200 g Puderzucker, 1 Fl. Bittermandelaroma, 250 g geschälte Mandeln, 5 EL Sahne

Marzipanrohmasse, Eiweiß, Mehl, 175 g Puderzucker und Bittermandelaroma zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt eine Stunde kalt stellen. Marzipanteig auf Puderzucker dünn ausrollen. Ca. 3 cm große Taler aus dem Teig ausstechen. Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und mit Mandeln belegen. Eigelb und Sahne verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 150° C (Umluft) 10 – 12 Minuten goldbraun backen.

SCHOKO-ZIMT-CROSSIES

NADINE PADITZ

Zutaten: 200 g Zartbitterschokolade, 60 g Cornflakes, 60 g Mandeln (Blättchen), 1/2 TL Zimt

Die Cornflakes je nach Bedarf evtl. leicht zerkleinern. Zusammen mit den Mandeln in eine Schüssel geben und mischen. Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen, Zimt zugeben und vollständig über die Cornflakes-Mandel-Mischung geben. Alles solange miteinander verrühren, bis die gesamte Mischung mit einem Schokoladenfilm überzogen ist. Nun mit zwei kleinen Löffeln Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech portionieren. Die Crossies solange abkühlen lassen, bis sie fest sind (ca. 3 Stunden).

Tipp: Anstelle von Zartbitterschokolade kann auch jede andere Sorte Schokolade verwendet werden (z.B. Weiße, Vollmilch-, Mokka- oder Haselnussschokolade).

APRIKOSEN-MANDEL WOLKEN

REGINA GERHARDT

Zutaten: 200 g getrocknete Aprikosen, 200 g Weizenmehl, 1 TL Backpulver, 100 g Zucker, 1 Pk. Vanillezucker, 2 Eier, 150 g weiche Butter, 150 g gehackte Mandeln

Die getrockneten Aprikosen in kleine Stücke schneiden. Alle anderen Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend die Aprikosen unterrühren und den Teig mit zwei Teelöffeln in Häufchen auf das Backblech setzen. Die Kekse ca. 10 – 12 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 160° C backen. Abgekühlt noch mit etwas Puderzucker bestreuen.

BREMER BROT

CHRISTOPH SCHMIDT

Zutaten: 250 g Mehl, 250 g Zucker, 250 g Butter, 3 Eier, 1 TL Zimt, 2 EL Kakao, 100 g gehackte Mandeln, 100 g gehackte Haselnüsse, 1 Prise Salz, evtl. etwas Wasser und Guss zum Verzieren

Zucker, Butter und Eier zusammen verrühren. Anschließend Mehl, Zimt, Kakao, Salz, gehackte Mandeln und Haselnüsse hinzugeben und so lange rühren, bis eine feste, aber streichbare Masse entstanden ist. Bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben, um die Streichbarkeit zu verbessern. Anschließend den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech gleichmäßig auftragen und glatt streichen. Bei 200° C ca. 15 Minuten backen, nach dem Erkalten Guss auftragen und in Quadrate schneiden.

LEBKUCHEN

DR. THOMAS MESTEKEMPER

Zutaten: 500 g Butter, 4 Tassen Zucker, 1 Prise Salz, 1 Tasse Kakao, 8 Eier, 2 Tassen Mehl, 3 Pk. Vanillinzucker, 3 Tassen gemahlene Haselnüsse, 1 Tasse Rosinen, 1 TL Zimt, 1 Pk. Lebkuchengewürz, Puderzucker

Zubereitung: Die Butter im Topf schmelzen. In den Topf 1 Tasse Zucker, 1 Prise Salz und den Kakao hinzugeben. Die Masse abkühlen lassen. 8 Eier schaumig rühren, 3 Tassen Zucker dazugeben und beides mit der abgekühlten Masse vermengen. Zu der Masse Mehl, Vanillinzucker, die gemahlene Haselnüsse, Rosinen, Zimt und den Beutel Lebkuchengewürz hinzufügen und gut verrühren. Die Masse auf ein Backblech streichen und ca. 30–40 Minuten bei 175° C backen. Die fertigen Lebkuchen passend zurechtschneiden und mit Puderzucker bestreuen.

„TANTE MARGOTS“ BUTTERGEBACKENES

YVONNE GUTHIER

Zutaten: 500 g Mehl, 250 g Butter, 250 g Zucker, 2 Eigelb, Eigelbe zum Bestreichen, je nach Geschmack: Walnüsse, Mandeln oder bunte Streusel zum Verzieren

Zubereitung: Mehl, Zucker, Butter und Eigelbe zu einem Teig verkneten. Mit einem Nudelholz auf leicht bemehlter Fläche ein Stück Teig ca. 2-3 mm dick ausrollen und mit Weihnachtsförmchen ausstechen. Oberfläche mit Eigelb bepinseln, je nach Wunsch mit Mandeln, Walnüssen oder bunten Streuseln verzieren und bei 185° C Heißluft ca. 8 Minuten goldgelb backen.

VANILLEKIPFERL

SVEN POTTHOFF

Zutaten: 250 g Mehl, 100 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 100 g Zucker, 200 g Butter, 1 Prise Salz, 2 EL Vanillinzucker, 100 g Puderzucker

Mehl, Nüsse, Zucker, kleingeschnittene Butter und Salz auf eine Arbeitsfläche häufen. Mit den Händen rasch zu einem Mübeteig verkneten. Mehrere Rollen mit dem Durchmesser einer 2€-Münze formen. In Folie wickeln und eine halbe Stunde kalt stellen. Von den Rollen knapp fingerdicke Scheiben abschneiden. Zu kleinen Würstchen mit spitz zulaufenden Enden rollen. In Hörnchenform auf ein gebuttertes Blech legen. Die Kipferln bei 175°C 12–15 Minuten backen. In der Zwischenzeit Vanillinzucker und Puderzucker vermischen. Die noch warmen Kipferl vorsichtig vom Blech lösen und im Zucker wälzen.

ENGELSAUGEN

NICO ROSE

Zutaten Teig: 1 unbehandelte Zitrone, 300 g Mehl, 100 g Zucker, 200 g kalte Butter, eine Prise Salz, 1 Ei, Füllung: 150 g rote Marmelade oder Aprikosenmarmelade, Außerdem: Puderzucker

Die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Mehl und Zitronenschale in eine Schüssel füllen. Zucker, Salz und Ei dazugeben. Die Butter in Stücke schneiden und hinzufügen. Aus den Zutaten einen Teig kneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zu walnussgroßen Kugeln rollen und auf dem Blech verteilen. Mit dem Stiel eines Kochlöffels in jede Kugel eine Kuhle drücken – diese mit Konfitüre füllen. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Dann die Engelsaugen etwa 10 Minuten backen. Zuletzt mit Puderzucker bestäuben.

NUSSECKEN

CARINA TIMMERMANN

Zutaten Mübeteig: 300 g Mehl, 125 g Puderzucker, 2 Eigelb, 2 EL Milch, 1 Pk. Vanillezucker, 1/2 Pk. Backpulver, 1 Prise Salz, 125 g Butter
Zutaten Füllung A: 100 g Margarine, 150 g Honig, 1 Pk. Vanillezucker, 3 EL Wasser, Füllung B: 150 g gemahlene Haselnüsse, 150 g gehackte Haselnüsse, 1/2 TL Zimt

Mübeteigzutaten (außer Mehl und Backpulver) zu fester Masse aufschlagen, dann das Mehl mit dem Backpulver zugeben und zu einem festen Teig verarbeiten. Bei 200°C Heißluft 14 Minuten vorbacken und abkühlen lassen.

Füllung: Zutaten A verrühren und auf dem Herd heiß werden lassen, dann Zutaten B unterziehen. Den Mübeteigboden mit fruchtiger Marmelade bestreichen und dann die noch warme Füllung darauf verteilen. Bei 200°C Heißluft 15–18 Minuten backen. Die warmen Nussecken in Dreiecke schneiden. Nach Belieben kann man die Ecken nach dem Erkalten in Kuvertüre bzw. Schokoladenglasur tauchen.

KERNTALER WEISSE

MARTIN WALTER

Zutaten: 250 g Mehl, 2 TL Backpulver, 100 g Zucker, 1 Pk. Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 125 g Butter, 3 Tropfen Bittermandelöl, 125 g Mandeln (grob gehackt), 3 EL Kondensmilch, 100 g Haselnüsse (gehackt), etwas Zimt

Mehl in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Zucker, Vanillinzucker und einer Prise Salz mischen. Das Ei, weiche Butter, Bittermandelöl und Mandeln dazugeben und den Teig dann gut durchkneten. Etwa 2,5 cm dicke Rollen formen, mit der Kondensmilch bestreichen und in einer Haselnuss-Zimt-Mischung wälzen. Den fertigen Teig abgedeckt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Rollen mit einem scharfen Messer in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf Backpapier auslegen und im vorgeheizten Ofen bei 175–200°C ca. 10–15 Minuten backen.

frohe weihnachten