

um ihre Gehilfen Knecht Ruprecht, die Wichtel und die Rentiere.

# SILVESTER – 31. DEZEMBER

Der letzten Nacht im alten Jahr wohnt ein besonderer Zauber inne. Viele lassen das vergangene Jahr noch einmal Revue passieren und nehmen sich vor, was im neuen Jahr alles besser oder anders laufen soll. Es ist eine Zeit der Besinnung, aber auch der Vorfreude auf das neue Jahr. Silvester trifft man sich gerne mit Freunden, versucht den Figuren beim Bleigießen oder Glückskekzen die Zukunft zu entlocken und freut sich auf ein buntes Feuerwerk zu Mitternacht. Für viele gehört ein geselliges Essen dazu, zum

Beispiel Fondue. Wer am nächsten Morgen böse Geister vertreiben möchte, der beißt herzhaft in einen Neujahrskrapfen und freut sich über ein glückliches neues Jahr.

## DREIKÖNIG – 6. JANUAR

Im Januar ziehen Kinder als Heilige Drei Könige verkleidet durch die Straßen und sammeln als Sternsinger Spenden. Bei Christen der östlichen Länder ist der 6. Januar der eigentliche Weihnachtstag, an dem die Geburt Jesu gefeiert wird. Für die meisten jedoch läutet der Dreikönigstag das Ende der Weihnachtszeit ein und die Weihnachtsbäume werden wieder

weggeräumt.

# TEIGE IM THERMOMIX

Der Thermomix ist ein Multitalent in der winterlichen Backstube. Damit Teige, aber auch Eischnee und Schlagsahne perfekt gelingen, helfen ein paar Tipps & Tricks.

Die Zubereitung von Teigen im Thermomix unterscheidet sich etwas von der in einer klassischen Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät. Aber wie bereiten

Sie nun Ihr Familienrezept im Thermomix zu? Wahrscheinlich gibt es dafür noch keine Anleitung, aber ein paar Standards, die sich auf den Thermomix übertragen lassen. Je nachdem, welchem Grundteig sich Ihr Rezept zuordnen lässt, können Sie den Teig wie nachfolgend beschrieben zubereiten.

Die Erfahrung zeigt, dass der Teig nicht immer vollständig von den Messern im Rührtopf erfasst und verrührt wird. Ein gut durchmischter Teig aber ist sehr wichtig für ein gelungenes Ergebnis. Damit alle Zutaten gleichmäßig vermischt werden, unterbrechen Sie am besten den Rührvorgang ganz kurz und rühren den Teig zwei- bis dreimal mit dem Spatel durch.

## HEFETEIG