Jetzt ist Weihnachtszeit

Wir wünschen unseren Kunden ein frohes und besinnliches Fest und einen guten Rutsch ins neue Jahr.
LINDEMANN
MALERBETRIEB
Malerbetrieb Matthias Lindemann
Imkernhof 20a · 31311 Uetze · Mobil: 0176-78459550
info@maler-lindemann.de · www.maler-lindemann.de
32680801_002624

lRot leuchtet die Nase vom Schokokeks-Rudolph. Die Plätzchen passen gut in die Advents- und Weihnachtszeit und sind ganz leicht zu backen.
Foto: Julia Uehren Gabbert

Schokoladige Rentier-Kekse mit Brezelgeweih

«Rudolph the Red-Nosed Reindeer had a very shiny nose .» Wer hat diesen Weihnachts-Evergreen nicht schon geschmettert! Passend dazu sind diese niedlichen Rentierkekse ein hübscher Hingucker auf dem Plätzchenteller.

Aber nicht nur das: Sie schmecken auch köstlich. Eine große Portion Kakao verwandelt den Teig in eine dicke Schokobombe, und die Kekse sind geschmacklich nah an amerikanischen Brownies. Die Konsistenz ist allerdings luftig-leicht, wie man sie von Sandkeksen kennt.

Darüber hinaus ist das Rezept so simpel, dass auch Backneulinge gut damit zurechtkommen. Eine kleine Herausforderung gibt es: Es braucht etwas Fingerspitzengefühl, das Geweih aus den Mini-Salzbrezeln zu brechen.

ZUTATEN FÜR 30 RUDOLPH-PLÄTZCHEN

60 Mini-Salzbrezeln (eventuell ein paar mehr als Reserve)
200 g Butter (Zimmertemperatur)
100 g Zucker
250 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL Backpulver
5 EL Backkakao
1 Prise Salz
60 Zuckeraugen
30 rote Schokolinsen
1 EL Puderzucker

■ Zubereitung

1. Die Salzbrezeln so auseinanderbrechen, dass zwei «Y»-Formen für das Geweih entstehen.
2. Butter und Zucker mit einem Rührgerät schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Kakaopulver und eine Prise Salz dazugeben und mit sauberen Händen zu einem festen Teig kneten. Aus dem Teig ca. 30 gleich große Kugel formen.
3. Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Die Teigkugeln auf das Backpapier legen und etwas flach drücken. Die «Y»-Brezelstücke wie ein Geweih an der Oberseite in den Teig stecken.
5. Die Plätzchen im Backofen ca. 15-20 Minuten backen. Anschließend komplett abkühlen lassen.
6. Einige Tropfen Wasser zum Puderzucker geben und glatt rühren. Damit werden Augen und Nase am Rentier befestigt. Die Zuckeraugen und die roten Schokolinsen kurz in die Puderzuckercreme tunken und auf die Plätzchen setzen. Trocknen lassen.

■ Mehr Rezepte unter https://loeffelgenuss.de/

Wir wünschen besinnliche Weihnachten
und denken besonders an die Familien,
die sich in diesem Jahr von einem
lieben Menschen verabschieden mussten,
Kraft und Zuversicht sollen Sie 2025 begleiten.
Bestattungen Krebs GmbH
Bestattungen Krebs
31311 Uetze-Hänigsen, Henighuser Straße 2a
Telefon (0 51 47) 80 88
33378001_002624

DER MAURERMEISTER
Fummel & Flick™
Alles Gute ist gefährlich -wenn falsch damit umgegangen wird.
(Henry Ford)
All meinen Kunden und Geschäftspartnern
ein besinnliches Fest und einen guten Rutsch ins Jahr 2025!
Ihr Maurermeister Tessars
05136 - 2319
31492501_002624

Was Hunde nicht fressen dürfen

Weihnachtsteller

Mandarinen, Schokolade, Nüsse - all das finden wir in der Weihnachtszeit in Socken, Stiefeln oder schön präsentiert auf einem Teller. Wer die Naschereien dort auch leicht erschnüffeln kann: unser Hund. Doch welche Weihnachtssnacks dürfen wir mit ihm teilen?

ZUCKER IST TABU

Schokoweihnachtsmänner und Plätzchen gehören im Advent für viele dazu - das gilt allerdings nicht für Vierbeiner, denn: «Alles, was Zucker enthält, sollte für Hunde tabu sein», sagt Ann Kari Sieme von Aktion Tier. Schokolade enthält darüber hinaus auch Theobromin, das für Hunde gefährlich ist. Starkes Erbrechen, Krämpfe und Durchfall können die Folge sein. Vorsicht auch beim Backen: Bei Kuvertüre, Kakaopulver und dunkler Schokolade sollte man als Hundehalter besonders aufpassen. Das beliebte Weihnachtsgewürz Zimt wiederum ist in Spuren zwar unbedenklich, bei größeren Mengen können aber Vergiftungserscheinungen und Reizungen der Schleimhäute auftreten. Auch um scheinbar gesunde Weihnachtsleckereien wie Rosinen oder Weintrauben sollten Hunde einen großen Bogen machen: Sie können zu akutem Nierenversagen führen. «Hier gilt schon eine Menge von zehn Gramm pro Kilo Körpergewicht als gefährlich», warnt Ann Kari Sieme.

Viele Weihnachtsleckereien sind für Hunde leider tabu: Schokolade, Rosinen, Zimt und alkoholhaltige Speisen können für sie gesundheitsschädlich sein. Foto: Jens Wolf

WAS DARF DER HUND FRESSEN?

Zur Weihnachtszeit auch beliebt: Äpfel und Mandarinen. Und davon kann man Hunden gerne ein Stück abgeben, so die Hundeexpertin. Auch Nüsse sind erlaubt - allerdings kommt es hier auf die Auswahl an:

* Walnüsse, Haselnüsse und Maronen können in geringen Mengen gefressen werden und sind sogar gesund für den Freund auf vier Pfoten.
* Bei Erdnüssen, Paranüssen und Walnüssen sollte man ganz vorsichtig beginnen. Sie können bei einzelnen Hunden allergische Reaktionen auslösen.
* Macadamianüsse und Muskatnüsse sind für Hunde giftig und dürfen auf keinen Fall gefüttert werden.

■ Tipp: Wer nicht will, dass der Hund an Weihnachten leer ausgeht, kann ihm auch einen eigenen bunten Weihnachtsteller mit Hundeleckerlis zusammenstellen.

Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest
Gebäudetechnik May GmbH
Elektro ▪ Wasser ▪ Heizung ▪ Klima
Gartenstrasse 34 ▪ 31303 Burgdorf ▪ Tel. 05136/89199-0
29912001_002624

BHS Bauzentrum
bauSpezi Baustoffe · Bau & Gartenmarkt
Danke
für die gute Zusammenarbeit, das Vertrauen sowie die Freundschaft und Wertschätzung im vergangenen Jahr!
Wir wünschen allen Mitarbeitern, Kunden, Geschäftspartnern, Freunden und Bekannten ein besinnliches Weihnachtsfest und ein erfolgreiches und gesundes Jahr 2025.
Holger, Yvonne, Henrik und Hennes Wittchen
31411501_002624

Wäscherei & Heißmangel Gerke
Wir wünschen unseren Kunden ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes neues Jahr 2025.
Abbensen, Edemisser Landstr. 1
Tel. 0 51 77 / 18 22
Fax 0 51 77 / 98 54 60
28951901_002624

Anstelle von persönlichen Weihnachtsbriefen spenden wir auch in diesem Jahr an das Kinderhospiz Löwenherz.
mazda
FROHE WEIHNACHTEN
UND SICHERE FAHRT INS NEUE JAHR!
Genießen Sie die festliche Zeit mit Ihren Liebsten – und entdecken Sie Fahrfreude, die auch im neuen Jahr begeistert. Wir freuen uns, Sie auch in 2025 Willkommen zu heißen.
... seit über 40 Jahren DER MAZDA-Vertragshändler in Ihrer Region!
Ihr Team vom ...
Notruf 0171 83 113 38
Auto Zentrum Uetze GmbH
Winkelstr. 3 (Ortsmitte)
31311 Uetze
Fon 0 51 73 240 07-0
www.autozentrum-uetze.de
info@autozentrum-uetze.de
28607201_002624

Raiffeisen-Markt
Wir leben Nähe!
Besinnliche Weihnachten und ein gesundes Jahr 2025!
Raiffeisen-Warengenossenschaft Osthannover eG
Raiffeisen-Markt Uetze • Schapers Kamp 7 • 31311 Uetze • Tel. 05173 98360
Raiffeisen-Markt Burgdorf • Raiffeisenstraße 8 • 31303 Burgdorf • Tel. 05136 8009344
Raiffeisen-Markt Burgwedel • Thönser Straße 20 • 30938 Burgwedel • Tel. 05139 5042
Raiffeisen-Markt Nienhagen • Dorfstraße 44 • 29336 Nienhagen • Tel. 05144 2707
Raiffeisen-Markt Edemissen • Peiner Straße 30a • 31234 Edemissen • Tel. 05176 5553371
31823701_002624