

Newsletter Dezember 2010

Bald ist Weihnachten!



In vielen Familien wird noch fleissig an den letzten Geschenken für Familie, Paten und Freunde gebastelt und dabei fröhlich Weihnachtslieder eingeübt. Über all dem emsigen Treiben liegt manchmal schon ein Duft feiner Bratäpfel in der Luft, oder die hauseigene Guetzi-Bäckerei hat ihren Betrieb ein letztes Mal vor Heiligabend aufgenommen, weil sich die Schleckmäuler der Familie vorab schon *zu* sehr über die Guetzi-Dose hergemacht haben. Vor dem Schlafengehen läuft in manchen Stuben nicht etwa der Fernseher, sondern alle – Haustiere inklusive – haben sich gemütlich auf dem Sofa versammelt und es wird abwechslungsweise ein Märchen, ein Gedicht oder eine Geschichte vorgetragen.

Ja, die Weihnachtszeit kann schon sehr hektisch sein und manchmal gar an den letzten Nerven kauen – aber genauso sehr verzaubert sie uns jedes Jahr aufs Neue!

NEUE TESTBERICHTE:



Wir alle wissen, dass beispielsweise eine Kerze nie unbeaufsichtigt brennen soll, aber kaum jemand denkt an die **Anschaffung** eines Feuerlösch-Gerätes. Dabei kann das Leib und Gut retten! Nicht nur während der Weihnachtszeit gehört beispielsweise **eine Löschdecke in jeden Haushalt**. Warum das so ist, erfahren Sie demnächst in unserem Feuerlöscher-Testbericht.

Was tun wenn's doch brennt? Nützliche Informationen dazu finden Sie in diesem [Ratgeber](#) der in Zusammenarbeit mit der [Minimax AG](#) entstanden ist.



Unvergessen bleibt wohl der „Melitta“-Mann, der im TV die berühmten Melitta-Filtertüten für besonderen Kaffeegenuss bewarb. **Alles kalter Kaffee?** Kann sein – aber die neuen Kaffeemaschinen von [Melitta](#) sind dies sicher nicht!

Wir sind dabei, ein Modell der **Melitta-Kaffevollautomaten** aus der „Caffeo“-Reihe zu testen. Nur so viel sei hier schon verraten: Die erste Inbetriebnahme hat voll überzeugt. Aber wir wollen es genau wissen. Was die Maschine alles kann, für welchen Haushalt sie geeignet ist, wie zu pflegen und zu warten, Vor- und Nachteile – das werden wir Ihnen schon bald verraten!



REZEPT: Lebkuchen

**Einkaufsliste:** (für ein eckiges Backblech)

- 300 g Rohrzucker, gemahlen
- 650 g Weissmehl
- 1 Päckli Lebkuchengewürz
- 3 EL Suchard Express (oder sonstiges Kakao-Pulver)
- 1 EL Natron (in Drogerien oder Reformhäusern erhältlich)
- 5 dl Milch
- 2 dl Voll- oder Halbrahm
- 3 EL Honig, möglichst flüssig

Und so geht's:

Zuerst werden die trockenen Zutaten in eine grosse Schüssel gegeben und vermischt. Nun werden alle restlichen Zutaten beigegeben und zu einem glatten Teig verrührt. Zum Schluss wird der Teig auf ein gut eingefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech gegossen und mit einem Schaber gleichmässig darauf verteilt. Im auf 220 °C vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen, anschliessend auf ein Auskühlgitter legen und kalt in kleine Würfel schneiden – fertig!

Übrigens: Diese Art Lebkuchen ist schnell gemacht, nicht zu süss und schmeckt sogar zu Glühwein richtig gut!



Wir wünschen Ihnen und Ihren Angehörigen zauberhafte Weihnachten und ein glückliches und gesundes neues Jahr 2011!

Herzliche Grüsse

Ihre Doris Pascual und das hausnet-Team

PS: **Lieben Dank an alle Einsender der vielen gluschtigen Rezepte!** Kennen auch Sie ein tolles Rezept? Dann senden Sie es uns via E-Mail an info@hausnet.ch! Wir kochen es dann nach und veröffentlichen es unter [«Kochen mit Doris»](#).