



Genusswelten

WEIHNACHTS- REZEPTE



EDITORIAL



iebe Kunden, liebe ETTLI-Freunde,
eine Auszeit vom hektischen Alltag und ein paar besinnliche und stille Minuten kann wohl jeder gebrauchen, um in Weihnachtsstimmung zu kommen. Plätzchen werden gebacken, die Wohnungen herausgeputzt und in ein festliches Gewand gesteckt, und eine heiße Tasse Kaffee und Tee versüßen die Vorweihnachtszeit. Unsere Filialen erstrahlen in Hochglanz mit bunt geschmückten Schaufenstern und die ETTLI Weihnachtshütte auf dem Ettlinger Sternlesmarkt lockt mit leckeren Düften von frisch gebrühtem Kaffee und heißem Kakao, aber auch dem kultigen ETTLI-Glühwein und Eierlikörpunsch zu sich.

Damit ETTLI's Leckereien Sie künftig nicht nur zum Verweilen bei uns einladen, sondern Sie in Ihrer eigenen Küche genauso Genussvolles aus unseren besten Kaffees, Tees, Gewürzen und Schokoladen zaubern können, verraten unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ganz persönliche Lieblingsrezepte zur Weihnachtszeit. Auf den Seiten 20 und 21 finden Sie unsere Weihnachtspräsente bestellfertig und liebevoll verpackt.

Frohe Festtage und ein genussvolles Jahr 2019 wünschen

Corinna Pape
Geschäftsführerin

und

Jürgen Rupp
Geschäftsführer

Lukas Jonhoff,
Außendienstmitarbeiter
und leidenschaftlich
gern unterwegs
bei ETTLI



Chai Geheimnis von Lukas

ZUTATEN FÜR 400 ML WEIHNACHTLICHEN CHAI TEE

200ml Milch, 1 gehäufte Espressolöffel ETTLI Gewürzgeheimnis,
100ml ETTLI Chai of Sri Lanka, 100ml ETTLI Gewürz-Chai

Chai Tee ist eine etwas andere Form des Schwarztees. Man verfeinert ihn traditionell mit zahlreichen Gewürzen wie Kardamom, Zimt, Pfeffer, Gewürznelken oder Ingwer, die sich auch in ETTLI's Gewürzgeheimnis entdecken lassen.

Ursprünglich kommt der Chai Tee aus der exotischen Teekultur Indiens. Nach der indischen Gesundheitslehre wirkt jede Pflanze, jedes Gewürz, auf unseren Geist und Körper. Gewürze wie Kardamom, Zimt oder Ingwer haben eine positive Wirkung auf unser Allgemeinbefinden, die Lebensfreude und Gesundheit.

Das Besondere am Chai Tee ist aber nicht nur die Energie, die in ihm steckt, sondern vor allem der süßlich-würzige Geschmack, die angenehm leichte Schärfe und die Cremigkeit.

Lukas trinkt den Chai persönlich am liebsten als Chai Latte, also mit aufgeschäumter Milch. Das perfekte Getränk für kalte Tage! Und so können Sie den Chai Tee super leicht zu Hause selber machen: Einen gehäuften Espressolöffel ETTLI Gewürzgeheimnis in 200ml Milch aufkochen, zudecken und ca. 13 Minuten köcheln lassen, öfter umrühren. ETTLI Chai of Sri Lanka Tee und ETTLI Gewürz-Chai mit 200ml Wasser aufkochen, zugeben und 2 Minuten köcheln lassen. Den fertigen Chai-Gewürztee nochmals kurz aufkochen und anschließend abseihen.

Teepräsent „Weihnachtliches Chai Geheimnis“: 100g Gewürzgeheimnis, 100g Chai Sri Lanka, 100g Roibusch Gewürz-Chai



Roberto's Lieblingskaffee

ZUTATEN FÜR 2 TASSEN FESTTAGSKAFFEE AUS DER KARLSBADER KANNE

350 ml Wasser, 22 g Festtagskaffee gemahlen,
Karlsbader Kanne

Die Karlsbader Kanne ist eine traditionelle und formschöne Art, guten Kaffee zuzubereiten. Sie besteht aus vier Porzellanteilen. Der Kaffee wird durch ein feines Porzellansieb gefiltert. Mit dem geschmacksneutralen Porzellan kommen die Aromen des Kaffees voll zur Geltung. Der Festtagskaffee ist ein besonderer Kaffee von ETTLI, der sich hervorragend für Filtermethoden eignet.

Kommt Ihr ETTLI Festtagskaffee in ganzen Bohnen zu Ihnen, empfiehlt Roberto, den Kaffee für die Karlsbader Kanne in der größten Einstellung zu mahlen. Durch das feine Porzellansieb kommt es zu einer langsamen und gleichmäßigen Extraktion der herrlichen Kaffee-Aromen. So wird Ihr Kaffee noch gehaltvoller und nuancierter. Verwenden Sie dazu eine Mahlmaschine mit Scheibenmahlwerk. Diese mahlt den Kaffee gleichmäßig frisch und Sie erhalten stets ein gutes Ergebnis. Aber auch eine Handmühle mit entsprechendem Mahlwerk ist dazu gut geeignet.

So funktioniert die Zubereitung in der Karlsbader Kanne: Für ein optimales Ergebnis empfiehlt Roberto 350 ml Wasser auf 22 g Kaffee. Erwärmen Sie zu Beginn die Kanne und feuchten das Kaffeepulver mit einer kleinen Menge Wasser an. Warten Sie 30 Sekunden und schauen Sie zu, wie der Kaffee zu quellen beginnt. Dieses Aufblühen ist wichtig, weil das Wasser so später von Anfang an leichter Geschmacksaromen herauslösen kann. Schenken Sie nun das restliche Wasser vorsichtig in den Wasserverteiler der Kanne. Entfernen Sie den Porzellanfilter, nachdem die gewünschte Menge Wasser durchgelaufen ist und setzen Sie den Deckel auf. Viel Vergnügen bei Ihrer Tasse ETTLI Festtagskaffee!

Kaffeepräsent groß „Winterliche Kaffeepause“: 250 g *Festtagskaffee Bohnen oder gemahlen*, 200 g *Schokobohnen* oder Kaffeepräsent klein „Festtagskaffee“: 250 g *Festtagskaffee Bohnen oder gemahlen*, 1 *Tartufo-Praline*

Tanja Baumgärtner,
Tee-Expertin und
Dekokönigin bei ETTLI



Tanja's Weihnachtsplätzchen

ZUTATEN FÜR 40 STÜCK

125 g Butter, 1 Ei, 250 g Mehl, 125 g Zucker, 15 g Kakao,
1 Messerspitze Zimt, ETTLI Lebkuchengewürz,
1/2 TL Backpulver, 10 grob gehackte Walnüsse,
80g Puderzucker und 1 EL Zitronensaft für die Glasur

Gerade jetzt in der Vorweihnachtszeit hat Tanja das Backfieber gepackt! Und was passt am besten zu den süßen Köstlichkeiten? Richtig, Tee natürlich. Durch das besondere Aroma des ETTLI Früchtetees Kaminfeuer werden die Desserts zu neuen Geschmackserlebnissen, findet Tanja. Aber nicht nur das süßlich-herbe Aroma des Früchtetees Kaminfeuer eignet sich hervorragend als Begleiter in der Weihnachtsbäckerei, auch andere Sorten wie duftender ETTLI Schwarztee Wintertraum oder der beliebte ETTLI Kräutertee Sternschnuppe können verwendet werden.

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Wer möchte, kann einfach zum Lieblingsplätzchenrezept etwas

Tee beifügen, egal ob klassische Sorte oder aromatisierte Mischung. Und so gelingen die Weihnachtskekse: Alle Zutaten für Tanja's Weihnachtskekse verkneten, 50ml Lieblingstee hinzufügen und zwei Rollen von ca. 30 cm Länge daraus formen. 10 – 15 Minuten bei 180 Grad backen. Noch warm mit der Glasur aus Puderzucker und Zitrone bestreichen und in 1 cm große Stücke schneiden. Gut auskühlen lassen und mit den Liebsten genießen.

Teepräsent „Es weihnachtet sehr“:
100 g Tee (Früchtetee Kaminfeuer oder Schwarztee Wintertraum oder Kräutertee Sternschnuppe), 1 Kandisstick

Daniela Schmidt,
Filialeiterin und gute
Seele bei ETTLI



Vanillekipferl von Daniela's Oma

ZUTATEN FÜR 40 KIPFERL

200g Mehl (gesiebt), 175g Butterflocken (kalt), 10 Päckchen echter Vanillezucker, 1 Vanilleschote (ausgekratzt), 80g Staubzucker (Puderzucker), 100g Mandeln geschält und gemahlen, 2 Eigelb, 1 gute Prise Salz. Zum Kipferl drin wenden: 100g Staubzucker (Puderzucker), 4 Päckchen echter Vanillezucker

Knusprig-kross, ohne staubtrocken zu sein und dieses unglaubliche Aroma von Butter und Vanille! Lecker! Daniela sagt, sie hat die herrlichen Vanillekipferl ihrer Oma nie so hinbekommen, wie sie sie in ihrer Erinnerung noch schmecken und riechen kann. Das Geheimnis des Gelingens hat ihre Oma nicht mit aufgeschrieben.

Daniela erinnert sich aber daran, dass ihre Oma Zutaten wie Eier und Butter immer in der absolut richtigen Temperatur haben wollte, also nie direkt aus dem Kühlschrank. Und die Eier mussten die richtige Größe haben, das Mehl gut gesiebt, die Mandeln blanchiert und fein gemahlen, die

Vanille von guter Qualität. Ach ja, und die Butter durfte wirklich nur in kleinen Flocken untergemischt werden. Die ETTLI's finden auch Daniela's Vanillekipferl ganz hervorragend und genießen dazu eine große „Winterliche Teepause“.

Teepräsent „Winterliche Teepause“:
150g Früchtetee Apple Crumble in weihnachtlicher Teedose, 100g Tee (Schwarztee Wintertraum oder Früchtetee Kaminfeuer oder Kräutertee Sternschnuppe), 2 Kandissticks, Süßigkeit nach Wahl (Trüffelfmandeln, Kaffeebohnen, Marzipankartoffeln)

Monika Erfurth,
Mitglied der Geschäfts-
leitung und Kaffeebotin
mit Herz bei ETTLI



Moni's große Vielfalt mit gebrannten Mandeln

ZUTATEN FÜR 500 G SELBSTGEMACHTE GEBRANNT E MANDELN

300 g rohe, ungeschälte Mandeln, 200 g Zucker,
 $\frac{1}{2}$ Tl ETTLI's Gewürzgeheimnis, 100 ml Wasser, Mark einer
Vanilleschote

Gebrannte Mandeln selber machen? Ganz leicht: Ein Drittel des Zuckers mit dem Mark der Vanilleschote mischen und beiseite stellen. Zwei Drittel des Zuckers, den Zimt und das Wasser in die Pfanne geben und kurz mit dem Holzlöffel umrühren. Die Masse, jetzt ohne umzurühren, zum Kochen bringen. Die Mandeln dazugeben und unter ständigem Umrühren auf hoher Stufe weiter kochen, bis der Zucker trocken wird. Dann die Temperatur etwas reduzieren auf mittlere Stufe und solange weiter umrühren, bis der Zucker leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln etwas glänzen. Jetzt ebenfalls unter ständigem Umrühren den selbstgemachten Vanillezucker zu den Mandeln geben und so lange rühren, bis die Mandeln wieder leicht glänzend werden. Dann die Mandeln auf ein Backblech schütten, mit dem

Holzlöffel auf dem Blech verteilen und abkühlen lassen. Fertig. Auf eine Glasur ist zu verzichten, da das Glasieren der Mandeln in der Pfanne nur selten gelingt. Auch ohne Glasur schmecken die Mandeln 1A.

Die Zubereitungszeit beträgt zwischen 10 und 15 Minuten. In Moni's Weihnachtspaket „ETTLI's große Vielfalt“ gibt's das Gewürzgeheimnis, Trüffelfmandeln wie auch besten Kaffee und Tee für Ihre süße Vorweihnachtszeit.

Weihnachtspaket „ETTLI's große Vielfalt“: 250 g Festtagskaffee, 1 Früchtetee Apple Crumble in weihnachtlicher Teedose, 100 g Kräutertee Sternschnuppe, 170 g Mandeln, 155 g Marzipankartoffeln, 100 g Gewürzgeheimnis, 2 Zuckersticks



Jessica Bischoff,
Marketingleitung und
Barista-Profi
bei ETTLI

Jessi's Linzertorte

ZUTATEN FÜR EINE WINTERLICHE LINZERTORTE

300g Mehl, 2 TL Backpulver, 200g Butter, 200g gemahlene Haselnüsse, 225g Zucker, 1 TL Kakao, 1 geh. TL Linzertortengewürz, 200g Himbeere/Johannisbeere-Marmelade, 1 Eigelb, 1 TL Sahne, 2 TL Kirschwasser

Die Linzertorte ist ein traditionsreiches Rezept. In dieser Torte offenbart sich das älteste überlieferte Tortenrezept der Welt. Bereits im 17. Jahrhundert rührten es die Bäcker fleißig in ihren Backstuben zusammen. Und schon von lange steht dieser festliche Kuchen in der Weihnachtszeit bei Jessi auf der Kaffeetafel, verströmte eine Geruchsnote von Zimt, Vanille und Nüssen, der sie heute noch nicht widerstehen kann.

Am liebsten würde Jessi den Duft in einem gut verschlossenen Glas das ganze Jahr mit sich herumtragen und in schwachen Momenten eine vorweihnachtliche Dosis davon nehmen. Gebacken werden kann die Linzertorte das ganze Jahr, doch begeistert sie durch die zimtige Gewürz-Komponente besonders zur Weihnachtszeit.

Und so gelingt die festliche Torte: Alle Zutaten, bis auf das Eigelb, die

Sahne und die Marmelade, mit einem Knethaken vermischen. Diesen für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Eine Springform (Durchmesser 28cm) einfetten. Dann 2/3 des Teiges ausrollen und den Boden der Springform damit auslegen und einen 2 cm hohen Rand formen. Den Teigboden mit der Marmelade bestreichen. Vom restlichen Teig Sterne ausstechen und diese darüberlegen. Das Eigelb verquirlen, mit der Sahne vermischen und die Sterne sowie den Rand bestreichen.

Den Kuchen für ca. 45 – 50 Minuten je nach Backofen bei Umluft 160 Grad goldbraun backen.

Gewürzpräsent „Winterliche Linzertorte“: 30g *Linzertortengewürz*, 125g *Kakao*

Theresa Bruckbauer,
Azubine und
Organisationstalent
bei ETTLI



Theresa's Kult-Glühwein

ZUTATEN FÜR 1 FLASCHE

1 Flasche trockenen Rotwein, 1 Bio-Orange in Scheiben,
ETTLI's Glühweingewürz, 2-3 EL Zucker, Honig oder Agaven-
dicksaft, nach Geschmack einige Kapseln
Kardamom

Was wäre die Adventszeit ohne Glühwein? Frisch duftender Glühwein ist nicht nur auf dem Weihnachtsmarkt der Renner. Sie können ihn mit Theresa's Glühwein-Rezept auch einfach selber machen. Dann bestimmen Sie den Zuckergehalt selbst. Zuerst den Rotwein in einem großen Topf auf mittlerer Stufe erwärmen. Achten Sie beim Selbermachen unbedingt darauf, dass der Rotwein niemals kocht, denn sonst verdampft der Alkohol. Fügen Sie beim Erwärmen ETTLI's Glühweingewürz, Orangen, Zucker, alternativ Honig oder

Agavendicksaft, hinzu. Bio-Zitronen schmecken statt der Orangen auch gut – oder Sie kombinieren einfach beides. Wer den intensiven Geschmack von Kardamom mag, der kann einige Kapseln beifügen.

ETTLI's Kult-Glühweinpaket:
100 g ETTLI Glühweingewürz, 1 ETTLI Kultglühwein-Becher
Unseren Kult-Glühwein erhalten Sie wie jedes Jahr in unserer Weihnachtshütte auf dem Sternlesmarkt in Ettlingen.

Corinna Pape,
Geschäftsführerin und im
Auftrag der Nachhaltigkeit
bei ETTLI



Corinna's Kaffeestart in den Advent

ZUTATEN FÜR 2-3 TASSEN

1 Handfilter, 32 g Adventskaffee Äthiopischer Mokka,
500 ml Wasser

An jedem Adventssonntag einen neuen, frischen Kaffee genießen? ETTLI's äthiopischen Mokka mit klaren, kräftigen Aromen in weniger als 5 Minuten selbst in die Tasse zaubern? Das geht in diesem Jahr ganz einfach mit ETTLI's Adventspaket. Die Kaffe Zubereitung mit dem enthaltenen Handfilter ist zeitlos, einfach und schnell.

So geht's: Setzen Sie den Papierfilter in den Trichter ein. Spülen Sie ihn mit gekochtem Wasser durch, um den leichten Eigengeschmack des Papierfilters zu entfernen und die Tasse oder kleine Kanne vorzuwärmen. Schütten Sie das Wasser anschließend wieder aus. Geben Sie nun den frisch gemahlene Kaffee in den Papierfilter.

Corinna nutzt eine Feinwaage zur Kaffe Zubereitung, damit sich das Verhältnis von Kaffee und Wasser exakt bestimmen lässt. Kleiner Tipp: Trieren Sie dazu die Waage, nachdem Sie das Kaffeepulver in den Filter gegeben haben. Nun das Kaffeepulver mit Wasser anfeuchten, bis es vollständig bedeckt ist. 30 Sekunden warten, bis der Kaffee zu quellen beginnt und aufblüht. Nach 3 bis 4 Minuten ist der vollmundige äthiopische Mokka fertig. Er schmeckt sehr gehaltvoll.

Adventskalender und Kaffee Starter
Set: 4 verschiedene Adventskaffees
je 250 g (*Lassen Sie sich überraschen*),
1 Tassenfilter aus Porzellan, 24 x
Filterpapier

GESCHENKPAKETE

7.55 €



KAFFEEPRÄSENT KLEIN

„FESTTAGSKAFFEE“:
250g Festtagskaffee o. Festtags-
schümli in Bohnen o. gem.,
1 St. Tartufo. Wird mit einem
Geschenkbund und einem Stern-
anhänger verziert.

13.25 €



KAFFEEPRÄSENT GROSS

„WINTERLICHE KAFFEE-
PAUSE“
250g Festtagskaffee oder Festtags-
schümli in Bohnen oder gem.
Nascherei zur Auswahl: 200g Scho-
kobohnen oder 170g Trüffelman-
deln oder 155 g Marzipankartoffeln.
Wird weihnachtlich verpackt in
einer Geschenkbox mit Holzoptik.
(siehe Paket klein)

5.25 €



TEEPRÄSENT KLEIN

„ES WEIHNACHTET SEHR“
100g Tee (Früchtetee Kaminfeuer
oder Schwarztee Wintertraum oder
Kräutertee Sternschnuppe)
1x Kandsistick. Wird mit einem
Geschenkbund und einem Stern-
anhänger verziert.

16.00 €



GEWÜRZPRÄSENT CHAI GEHEIMNIS

100g Gewürzgeheimnis, 100g
Chai Sri Lanka, 100g Roibusch
Gewürz-Chai. Wird weihnachtlich
verpackt in einer Geschenkbox
mit Holzoptik. (siehe Paket klein)

5.45 €



GEWÜRZPRÄSENT „WINTERLICHE LINZER- TORTE“

30g ETTLI Linzertortengewürz,
125 g Kakao. Wird mit einem
Geschenkbund und einem Stern-
anhänger verziert.

11.65 €



GLÜHWEINPAKET

Gewürzpräsent "ETTLI's Kult
Glühwein", 100g ETTLI's Glühwein-
gewürz, 1x ETTLI Kultglühwein-
becher. Wird weihnachtlich
verpackt in einer Geschenkbox mit
Holzoptik.

18.80 €



TEEPRÄSENT GROSS

„WINTERLICHE TEEPAUSE“
150g Früchtetee Apple Crumble in
weihnachtlicher Teedose, 100g
Tee (Früchtetee Kaminfeuer oder
Schwarztee Wintertraum oder
Kräutertee Sternschnuppe),
2x Kandsisticks, Nascherei zur Aus-
wahl: 200g Schokobohnen oder
170g Trüffelfrüchtchen oder 155 g
Marzipankartoffeln. Wird weihnacht-
lich verpackt in einer Geschenkbox
mit Holzoptik. (siehe Paket klein)

33.60 €



ETTLI'S GROSSE VIELFALT

250g Festtagskaffee in Bohnen
oder gem., 150g Früchtetee Apple
Crumble in weihnachtlicher Teedose,
100g Kräutertee Sternschnuppe,
170g Mandeln. 155 g Marzipan-
kartoffeln, 100g Gewürzgeheimnis,
2x Zuckersticks. Wird weihnachtlich
verpackt in einer Geschenkbox mit
Holzoptik. (siehe Paket groß)

37.60 €



ETTLI'S ADVENTSKALENDER

4 x 250g verschiedene Sorten
unserer besten gemahlten Kaffee-
bohnen, 1x Porzellan-Kaffeefilter
(Tassenfilter), 24x Filterpapier für
Ihren täglichen Kaffeegeuss in der
Adventszeit. Wird weihnachtlich
verpackt in einer Geschenkbox mit
Holzoptik. (siehe Paket groß)



PAKET KLEIN



PAKET GROSS

Unsere sorgfältig ausgesuchten Weihnachtspräsente können
Sie direkt bei uns online bestellen unter www.ettli.de/shop.

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. Irrtümer, Ausverkäufe und Preisänderungen vorbehalten.
Angebotsgültigkeit, solange der Vorrat reicht.

ETTLI Kaffee GmbH
Lorenzstr. 12 | 76275 Ettlingen | Telefon: 07243-589980 | E-Mail: kaffee@ettli.de



ettli.de

