



# Weihnachtsrezepte zum Kochen und Backen

*Mit Liebe, Zimt und Sternanis*



Weihnachten aus Ihrer Apotheke



## Mit Liebe und einer Prise Caelo

Ob Zimt, Vanille oder Rosenwasser – zur Weihnachtszeit liegt der Duft von Wärme und Geborgenheit in der Luft. Dieses kleine Rezeptheft lädt Sie ein zum Backen, Kochen und Genießen – mit ausgewählten Caelo-Gewürzen und einfachen Rezepten, die voller Geschmack und Herz stecken.

Freuen Sie sich auf 4 festliche Backrezepte und 4 herzhafte Kochideen – alle leicht umzusetzen und ideal für die gemütliche Winterzeit.



Hier finden Sie unser Caelo-Weihnachtsgewürz- und Küchenkräuter im Überblick:

Produkt	Menge	PZN
Glühweingewürz Caelo HV-Packung Blechdose	35 g	10549098
Hagebuttenpulver Caelo HV-Packung Blechdose	70 g	19491354
Hirschhornsalz Caelo HV-Packung	20 g	10549448
Kardamomenpulver Caelo HV-Packung	10 g	15866308
Kreuzkümmel Gewürz Caelo HV-Packung Blechdose	70 g	11032500
Lebkuchengewürz Caelo HV-Packung Blechdose	50 g	10549454
Nelken ganz Caelo HV-Packung Blechdose	40 g	10549595
Orangenblütenwasser Caelo HV-Packung	100 ml	12386708
Paprika Edelsüß Gewürz Caelo HV-Packung Blechdose	65 g	11032546
Pfeffer schwarz ganz Gewürz Caelo HV-Packung Blechdose	80 g	11032552
Pfefferkuchengewürz Caelo HV-Packung Blechdose	50 g	10549460
Pottasche Caelo HV-Packung	20 g	10974358
Rosenwasser Caelo HV-Packung	100 ml	12386714
Spekulatiusgewürz Caelo HV-Packung Blechdose	50 g	10549508
Sternanis ganz Caelo HV-Packung Blechdose	25 g	10549514
Tonkabohnen ganz Caelo HV-Packung Blechdose	4 St.	10549543
Vanillezucker Caelo HV-Packung Blechdose	90 g	10549589
Zimtpulver Caelo HV-Packung Blechdose	50 g	10549566
Zimtstangen ganz Caelo HV-Packung Blechdose	6 St.	10549572

\*so lange der Vorrat reicht



## 1. Lebkuchen vom Blech

Für 1 Backblech (ca. 20-25 Stücke)

Mit: Lebkuchengewürz, Pottasche, Orangenblütenwasser

### Zutaten:

- 500 g Mehl
- 200 g Honig
- 100 g Zucker
- 1 TL Caelo Lebkuchengewürz
- 1 TL Caelo Pottasche, in 1 EL Wasser gelöst
- 2 EL Caelo Orangenblütenwasser

### Zubereitung:

1. Honig leicht erwärmen, bis er flüssig ist.
2. Mehl, Zucker, Lebkuchengewürz, Orangenblütenwasser und die aufgelöste Pottasche in eine Schüssel geben.
3. Warmen Honig dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
4. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und gleichmäßig ca. 1 cm dick verstreichen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 20-25 Minuten backen.
6. Abkühlen lassen, in Stücke schneiden – fertig!

**Tipp:** Nach Wunsch mit Schokolade oder Zuckerguss verzieren. In einer Dose aufbewahrt bleibt der Lebkuchen schön saftig.



## 2. Zimtstern-Kekse

Für ca. 25-30 Stück (je nach Größe)

Mit: Zimtpulver, Vanillezucker, Hirschhornsalz

### Zutaten:

- 250 g gemahlene Mandeln (ungeschält oder geschält, je nach Geschmack)
- 150 g Puderzucker
- 2 TL Caelo Zimtpulver
- 1 gehäufte TL Caelo Vanillezucker
- 1 TL Caelo Hirschhornsalz
- 2 frische Eiweiße (Größe M)

### Zubereitung:

1. Trockene Zutaten mischen (Mandeln, Puderzucker, Zimt, Vanillezucker, Hirschhornsalz).
2. Eiweiße leicht an schlagen und unter die Mischung kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
3. Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen.
4. Auf ein Backblech legen und bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 12 Minuten backen.
5. Auskühlen lassen – fertig!

**Tip:** Für den typischen Look können die Sterne vor dem Backen mit einer Eiweiß-Zuckerglasur bestrichen werden.

### 3. Hagebutten-Vanille-Muffins

Für ca. 10-12 Stück

Mit: Hagebuttenpulver, Vanillezucker

#### Zutaten:

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 gehäufter TL Caelo Vanillezucker
- 2 EL Caelo Hagebuttenpulver
- 2 Eier (Größe M)
- 100 ml Milch
- 80 ml neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl oder Rapsöl)

#### Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder einfetten.
2. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Vanillezucker und Hagebuttenpulver gut vermengen.
3. In einer zweiten Schüssel Eier, Milch und Öl verquirlen.
4. Die flüssigen zu den trockenen Zutaten geben und kurz zu einem glatten Teig verrühren (nicht zu lange rühren).
5. Teig in die Förmchen füllen, etwa  $\frac{3}{4}$  voll.
6. Auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen, bis sie goldgelb sind und die Stäbchenprobe sauber bleibt.
7. Abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder pur genießen.

**Tip:** Das Hagebuttenpulver gibt den Muffins eine feine, fruchtig-säuerliche Note – perfekt zu Tee oder Kaffee!





#### 4. Spekulatius-Kipferl

Für ca. 30 Stück

Mit: Spekulatiusgewürz, Tonkabohne

##### Zutaten:

- 200 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 150 g kalte Butter (in Stücken)
- 50 g Zucker
- 1 TL Caelo Spekulatiusgewürz
- Abrieb von ½ Caelo Tonkabohne

##### Zubereitung:

1. Teig vorbereiten: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen oder dem Knethaken rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten.
2. Teig kühlen: In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Kipferl formen: Teig portionsweise zu fingerdicken Rollen formen, kleine Stücke abschneiden und zu Kipferln biegen.
4. Backen: Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 12-15 Minuten backen, bis die Kipferl leicht goldbraun sind.
5. Abkühlen lassen: Auf dem Blech kurz auskühlen lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchengitter setzen.

**Tipp:** Wer mag, kann die Kipferl noch warm mit Puderzucker bestäuben oder in Tonka-Zucker wälzen. Das feine Aroma der Tonkabohne harmoniert wunderbar mit dem Spekulatiusgewürz – herrlich winterlich!



## 5. Zartes Rindergulasch

Für 2 Portionen

Mit: Zimtstange, Nelke, kleiner Sternanis, Paprika edelsüß, Lebkuchengewürz, Kreuzkümmel, Glühweingewürz, Salz, schwarzer Pfeffer, Orangenblütenwasser

### Zutaten:

- 300 g Rindergulasch (ca. 3x3 cm Würfel)
- 1 EL Öl oder Butterschmalz
- 1 Zwiebel, grob gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 TL Tomatenmark
- 200 ml Rinderfond oder Gemüsebrühe
- 100 ml Rotwein (trocken) oder roter Traubendirektsaft
- Caelo-Gewürze: ½ Zimtstange, 1 Nelke, 1 kleiner Sternanis, ½ TL Paprika edelsüß, ¼ TL Lebkuchengewürz, 1 Prise Kreuzkümmel, ¼ TL Glühweingewürz, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, optional 2-3 Tropfen Orangenblütenwasser

### Zubereitung:

1. Fleisch anbraten: Rindergulasch in heißem Öl rundherum anbraten, herausnehmen.
2. Zwiebeln & Knoblauch anrösten: Zwiebel und Knoblauch im Topf glasig dünsten, Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten.
3. Gewürze & Flüssigkeit dazugeben: Caelo-Gewürze einrühren, mit Rotwein ablöschen, Rinderfond angießen.
4. Fleisch zurückgeben & schmoren: Fleisch zurück in den Topf geben, bei niedriger Hitze ca. 1,5-2 Stunden weich schmoren.
5. Abschmecken & servieren: Zimt, Sternanis und Nelke entfernen. Mit Salz, Pfeffer und optional Orangenblütenwasser abschmecken.



## 6. Ofengemüse mit Kreuzkümmel und Paprika

Für 2 Portionen

Mit: Kreuzkümmel, Paprika edelsüß, schwarzer Pfeffer

### Zutaten:

- 1 Zucchini
- 2 Möhren
- 1 rote Paprika
- 2 EL Öl (z. B. Olivenöl)
- 1 TL Caelo Kreuzkümmel
- 1 TL Caelo Paprika edelsüß
- ½ TL Caelo schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- Salz nach Geschmack

### Zubereitung:

1. Gemüse vorbereiten: Zucchini, Möhren und Paprika waschen, putzen und in mundgerechte Stücke oder Streifen schneiden.
2. Würzen & vermengen: Das geschnittene Gemüse in eine Schüssel geben. Öl, Kreuzkümmel, Paprika edelsüß und etwas Salz hinzufügen. Alles gut vermengen, bis das Gemüse gleichmäßig mit den Gewürzen überzogen ist.
3. Backen: Das gewürzte Gemüse auf einem mit Backpapier belegtes Blech verteilen (nicht übereinander). Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 25 Minuten rösten, bis es weich und leicht gebräunt ist.
4. Servieren: mit schwarzem Pfeffer würzen und direkt heiß servieren – als Beilage, leichte Hauptspeise oder mit Joghurt-Dip, Fladenbrot oder Couscous geben.

**Tipp:** Für extra Aroma kannst du nach dem Backen noch ein paar Tropfen Zitronensaft oder frische Kräuter (z. B. Petersilie) darüber geben.

## 7. Würzige Kürbissuppe

Für 2 Portionen

Mit: Pfefferkuchengewürz, schwarzer Pfeffer, Glühweingewürz

### Zutaten:

- 500 g Kürbisfleisch (z. B. Hokkaido oder Butternut), gewürfelt
- ½ TL Caelo schwarzer Pfeffer, grob zerstoßen
- 1 TL Caelo Glühweingewürz (im Teebeutel zum Mitkochen)
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- Salz nach Geschmack

### Zubereitung:

1. Kürbis vorbereiten: Den Kürbis waschen, entkernen und in ca. 2-3 cm große Würfel schneiden.
2. Kürbis und Gewürze in den Topf: Das gewürfelte Kürbisfleisch zusammen mit dem grob zerstoßenen schwarzen Pfeffer und dem Teebeutel mit Glühweingewürz in einen mittelgroßen Topf geben.
3. Brühe dazugeben & kochen: Die Gemüsebrühe angießen, so dass der Kürbis gut bedeckt ist. Alles aufkochen und dann bei mittlerer bis niedriger Hitze etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist.
4. Suppe pürieren: Den Gewürzbeutel aus dem Topf nehmen und entsorgen. Die Suppe mit einem Stabmixer glatt pürieren.
5. Sahne einrühren & abschmecken: Die Sahne untermischen und die Suppe mit Salz und bei Bedarf noch etwas schwarzem Pfeffer abschmecken.
6. Servieren: Die heiße Kürbissuppe in Schalen füllen und genießen. Nach Wunsch mit etwas frisch gemörsertem schwarzem Pfeffer bestreuen.

**Tipp:** Ein Klecks Crème fraîche oder geröstete Kürbiskerne machen die Suppe noch aromatischer!





## 8. Weihnachtliches Rotkraut

Für 2 Portionen

Mit: Kreuzkümmel, Paprika edelsüß, schwarzer Pfeffer

### Zutaten:

- 1 Glas Rotkraut (ca. 400-450 g, vorgekocht)
- 1 Caelo Zimtstange
- 2 Caelo Nelken
- 1 Caelo Sternanis
- 1 TL Caelo Orangenblütenwasser
- Optional: 1 Apfel, fein gewürfelt (für etwas Frische und Süße)

### Zubereitung:

1. Rotkraut in den Topf geben: Den gesamten Inhalt des Rotkrautglases (inklusive Saft) in einen kleinen Topf füllen. Falls ein Apfel hinzugegeben werden soll, diesen jetzt schälen, fein würfeln und untermischen.
2. Mit Gewürzen verfeinern: Die Zimtstange, Nelken und den Sternanis zum Rotkraut geben. Alles gut verrühren.
3. Sanft erhitzen: Das Rotkraut bei kleiner bis mittlerer Hitze langsam erwärmen. Sobald es leicht zu köcheln beginnt, die Temperatur reduzieren und bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten sanft ziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
4. Abschmecken und verfeinern: Gegen Ende das Orangenblütenwasser unterrühren (nicht mitkochen – es verliert sonst sein feines Aroma).
5. Servieren: Vor dem Servieren Zimtstange, Sternanis und Nelken entfernen. Das Rotkraut warm als festliche Beilage servieren – z. B. zu Gänsebraten, Knödeln oder Rinderrouladen.

**Tip:** Noch weihnachtlicher wird's mit einem Spritzer Orangensaft oder einem kleinen Löffel Preiselbeeren.



Aktuelle Informationen zu Caelo und über unsere Kosmetika sowie Lebensmittel finden Sie auf unserer Website: [www.caelo.de](http://www.caelo.de)

Viel Spaß beim  
Nachkochen- und backen!

**Caesar & Loretz GmbH**  
Herderstr. 31  
D-40721 Hilden

Tel: +49 (0)21 03/49 94 0  
Mail: [info@caelo.de](mailto:info@caelo.de)  
[www.caelo.de](http://www.caelo.de)

Und viel mehr...



Stand: 08/2025