

MERRY CHRISTMAS WÜNSCHT EUER TEAM VOM BEIERSDORF STUDY CENTER



HÖRT IHR SCHON DIE WEIHNACHTSGLOCKEN LÄUTEN?

Im Kochtopf brodelt der Glühpunsch mit Sternanis, Orangenscheiben und Zimtstangen.

Macht es euch schön und gemütlich in dieser dunklen Jahreszeit, lasst Kerzen leuchten und Zimtsterne duften...

Wir bedanken uns auf diesem Wege für die engagierte und zuverlässige Zusammenarbeit. Nur dank euch können wir neue, innovative und hochwertige Kosmetikprodukte entwickeln.

Wir freuen uns schon auf das neue Jahr, in dem wir unser neues Study Center gemeinsam mit euch in vollem Umfang nutzen möchten, neue Produktideen entwickeln, uns gemeinsam für Hautpflege, Schönheit & Wohlbefinden einsetzen.

Das Team vom Beiersdorf Study Center wünscht euch, dass es Sterne regnet und dass es Wunschtaler schneit...

Habt eine besinnliche Weihnachtszeit!

Neben den Wunschtalern haben wir auch einen Glückstaler für euch. **Hier unser kleines Weihnachtsquiz.** Die richtige Antwort beschert dem Ersten, der die richtige Antwort einsendet, einen Gutschein für das NIVEA Haus Hamburg.

Frage:

Wann sind wir in unser neues Study Center gezogen?

Antwortmöglichkeiten:

A) 2020 B) 2023 C) bis 2025

Bitte sendet eure Antwort an unser Study Center Team unter der E-Mail:

studycenter@beiersdorf.com

Stichwort:
Glückstaler

Einsendeschluss
ist der 31.12.2023





Da Zimtsterne zu Weihnachten gehören wie der 4. Advent, haben wir hier noch ein Rezept für euch.

Zubereitung in 7 kurzen Schritten:

1. Für den Teig die Kuvertüre klein schneiden, in eine hitzebeständige Schüssel füllen und im heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen.
2. Puderzucker in eine Schüssel sieben. Mandeln und Haselnüsse dazugeben. Marzipan auf einer feinen Rohkostreibe dazu reiben.
3. Vanilleschote mit einem spitzen scharfen Messer längs halbieren. Das Mark mit dem Messer aus den Schotenhälften streifen und in die Schüssel geben.
4. Gesiebtetes Kakaopulver, Honig, Eiweiß, Zimt und die geschmolzene Kuvertüre zufügen.
5. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und zu einer Kugel rollen. Arbeitsfläche dünn mit gemahlenden Mandeln bestreuen, Teig gleichmäßig etwa 1 cm dick darauf ausrollen.
6. Für die Glasur Eiweiß und gesiebten Puderzucker in einer Schüssel mit einem Kochlöffel zu einer dickflüssigen Masse rühren – die Konturen sollen gerade noch verlaufen, die Glasur aber nicht schaumig sein. Die ausgerollte Zimtsternmasse damit bestreichen.

Zutaten für den Teig:

- 80 g Kuvertüre, zartbitter
- 180 g Puderzucker
- 180 g Mandel, gemahlen
- 180 g Haselnüsse, gemahlen
- 120 g Marzipanrohmasse
- 1 Vanilleschote
- 100 g Honig
- 2 Eiweiß
- 15 g Kakaopulver
- 1 TL Zimt

Zutaten Glasur:

- 2 Eiweiß
- 200 g Puderzucker

7. Mit einem in heißes Wasser getauchten Ausstecher Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und bei 160 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 140 °C) im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten backen. Die Eiweißglasur darf eine ganz leichte hellgelbe Tönung bekommen. Teigreste vom Ausstechen mit einigen gemahlenden Mandeln mischen und erneut ausrollen, bis der ganze Teig aufgebraucht ist.

Beiersdorf Study Center
Beiersdorfstraße 7
22529 Hamburg
Telefon: +49 40 4909 5600
<https://study-center.beiersdorf.de>
E-Mail: studycenter@beiersdorf.com
Instagram: [beiersdorf_study_center](https://www.instagram.com/beiersdorf_study_center)

Study Center – We develop impactful Skincare Innovations that touch people's lives.

Impressum (Stand 11/2023):

Beiersdorf AG
Beiersdorfstraße 1–9
22529 Hamburg
Tel: +49 40 4909 0

Vorstand: Vincent Warnery (Vorsitzender),
Oswald Barckhahn, Astrid Hermann, Nicola Lafrentz,
Grita Loeb sack, Ramon A. Mirt, Patrick Rasquinet
Vorsitzender des Aufsichtsrats:
Prof. Dr. Reinhard Pöllath

Register und Registernummer:
Registergericht Hamburg, HRB 1787
Umsatzsteueridentifikationsnummer:
DE 118 513 961

Informationen zur Datenverarbeitung befinden sich in der Datenschutzerklärung (Abschnitt Kontaktaufnahme/Kommunikation/Zusammenarbeit) auf www.beiersdorf.de