

Emily war aufgeregt. Heute war der Nikolaustag! Ob der Nikolaus ihre Handschuhe als Schuhe akzeptierte? Sie zog sich ihren Schal an und hüpfte hinaus.

Am Fuß der Eiche lagen ihre Fäustlinge. Emily sah schon von oben, dass die Handschuhe gut gefüllt waren! Sie flitzte den Stamm hinunter und blickte in ihre Fäustlinge. Darin fand sie zwei Kekse, eine Mandarine und einen ganzen Haufen Haselnüsse!

Emily klatschte vor Freude in die Hände! Sie leerte die ganzen Schätze aus und zog ihre Handschuhe an. Dann lief sie zur Adventskerze.

Dort lag eine Botschaft vom Adventswichtel für sie. Emily faltete den Zettel mit der gelben Sechse darauf auf und las:

„Liebe Emily, du hattest eine gute Idee mit den Handschuhen! Bis gleich! Dein Konrad!“

Das war aber eine ungewöhnliche Botschaft. Der Adventswichtel hatte nicht einmal angedeutet, was sie heute erwarten würde.

Viel Zeit darüber nachzudenken hatte Emily nicht. Schon hörte sie Emilio schnauben und die Glöckchen bimmeln.

Sie lief dem Schlitten freudig entgegen.

„Hallo Emily! Da bist du ja schon. War der Nikolaus bei dir?“ fragte Konrad.

„Ja, beide Handschuhe waren voller Leckereien!“ antwortete Emily als sie zu Konrad in den Schlitten kletterte. „Was machen wir heute?“ fragte sie.

„Lass dich überraschen!“ sagte Konrad, pustete eine Prise glitzernden Sternenstaub in die Luft und schnalzte mit der Zunge. Emilio trabte los und bald ließen sie den verschneiten Wald unter sich zurück.

Diesmal wollte Emily unbedingt die Augen offen halten um zu sehen, wo sie entlang flogen.

Aber schon nach kurzer Zeit wurde alles um sie herum schwarz und sie verlor die Orientierung.

Als sie wieder etwas erkennen konnte, sah sie einige Lichter. Sie erkannte das Weihnachtsdorf!

Als Emilio schließlich landete und vor einem Haus anhielt, nahm Emily einen Duft wahr. Es roch ganz wunderbar nach frischem Gebäck. Mmh, ob hier jemand am Backen war?

Konrad half dem kleinen Eichhörnchen beim Aussteigen. Dann führte Konrad Emilio zu einem kleinen Stall und gab ihm Heu und ein paar Möhren. „Das hast du wieder gut gemacht, mein lieber.“

Konrad und Emily gingen auf das Haus zu. Sie gingen hinein. Herrlich warm war es hier drin. Und der leckere Geruch kam tatsächlich von hier! Einige Weihnachtswerge arbeiteten gerade in der Backstube.

Sie schauten auf, als Konrad und Emily hereinkamen.

„Hallo ihr zwei! Wollt ihr mithelfen? Wir backen gerade Dambedeis!“ sagte einer der Zwerge.

„Dambe was?“ fragte Emily und mußte kichern als sie das witzige Wort auszusprechen versuchte.

„Dambedeis. Weckmänner, Stutenkerle, Grittibänz, Pumänner, Klausenmänner, Hefemänner, es gibt viele Namen. Die backen wir immer hier am Nikolaustag. Wenn der Nikolaus zurück ist von seiner langen Runde, dann werden wir hier noch ein bisschen zusammen feiern! Kommt, helft mit! Der Teig ist jetzt fertig zum Kneten!“

Das ließ Emily sich nicht zweimal sagen. Sie flitzte zu den Weihnachtswergen. Einer reichte ihr eine Schürze. Dann zeigte ihr ein zweiter Zwerg wie man den Teig am besten knetet und in die richtige Form bringt.

Ein anderer setzte die fertigen Hefemänner auf ein Blech, ein weiterer bestrich sie mit Ei, wieder ein anderer brachte die vollen Bleche in den Ofen.

Nach einer Weile war der ganze Teig verarbeitet. Sie hatten einen riesigen Haufen Hefemänner gebacken. Einige waren mit Rosinen oder Mandeln verziert, andere hatten eine weiße Pfeife im Mund, einige hatten Zuckerstreusel auf den Füßen.

Emily staunte: „Wer soll die denn alle essen?“ fragte sie.

„Wir haben viele fleißige Helfer hier im Weihnachtsdorf, heute sollen sie alle eine süße Überraschung bekommen!“ erklärte Konrad. „Komm mit, wir beginnen mit dem Verteilen!“ Konrad nahm zwei große Körbe und füllte sie beide bis oben hin mit dem noch warmen Gebäck. Emily lief das Wasser im Munde zusammen.

Sie folgte Konrad hinaus in den Schnee. Sie zogen nun von Haus zu Haus und legten überall einige Weckmänner vor die Türen. Als sie alle verteilt hatten, liefen sie zurück zur Backstube.

Und was wartete da für eine Überraschung auf Emily:

Da stand er, der Nikolaus. Er trug einen roten Mantel, eine Bischofsmütze und einen Stab, dicke Stiefel, hatte einen langen und weiße Haare. Neben ihm stand ein grinsender schwarzer Junge.

„Sinterklaas und Piet!“ rief Emily und freute sich riesig die beiden wiederzusehen.

Sie rannte auf Piet zu und sprang an ihm hoch. „Habt ihr alles geschafft gestern?“ fragte sie aufgeregt. „Natürlich“, antwortete Piet. Und heute waren wir auch schon den ganzen Tag unterwegs. In vielen Ländern stellen die Kinder ihre Stiefel vor die Tür. Deine Handstiefel waren ja auch dabei!“ Piet zwinkerte Emily an. „Das habe ich dieses Jahr ausnahmsweise einmal durchgehen lassen“ fügte er hinzu und schwenkte drohend den erhobenen Zeigefinger.

Dann lachte er. Emily lachte mit.

„Kommt, setzt euch“ sagte einer der Zwerge. Während Emily und Konrad unterwegs im Dorf waren, hatten die fleißigen Weihnachtszwerge den Tisch reich gedeckt: Es gab Milch, Kakao, und Tee, und natürlich Weckmänner, Weckbobbe, Bubbelaais, Stutenmänner und Dambedeis. Die schmeckten herrlich!

So gern sie auch noch geblieben wäre, Emily war schrecklich müde.

„Ich bringe dich nach Hause, kleine Emily“, sagte Konrad. Er spannte Emilio noch einmal ein, half Emily in den Schlitten und schon sausten sie zurück. Als sie zu Hause ankam, stieg Emily aus. Konrad wendete den Schlitten, pustete eine Prise Sternenstaub in die Luft, und Emilio trabte los. Emily winkte den Freunden hinterher. Dann kletterte sie in ihren warmen Kobel und kuschelte sich an ihre schlafenden Eltern. Wie gerne hätte sie ihnen einen leckeren Weckmann mitgebracht!

Wenn du auch einen Weckmann backen möchtest, hier ist das Rezept, wie Emily es bei den Weihnachtszwerge gelernt hat:

500 g	Mehl, (hell)
220 ml	Milch, handwarm
70 g	Zucker
70 g	Butter
etwas	Salz
60 g	frische Hefe
	1 Ei
	1 Vanilleschote(n), das Mark davon
	1 Zitronenschale
Rosinen für die Augen	Eigelb und Milch zum Bestreichen

Einen Würfel Hefe in 100ml Milch auflösen und mit 200g Mehl vermischen. Den Vorteig mindestens 2 Stunden ruhen lassen.

Danach mit den restlichen Zutaten vermischen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig noch einmal 1 Stunde ruhen lassen.

Dann die Weckmänner formen. Auf ein Backblech setzen und noch einmal aufgehen lassen. (Wünschenswert ist bei Hefe immer die doppelte Größe)
Eigelb und Milch verquirlen und damit die Männer bestreichen.

Dann im vorgeheizten Ofen (Ober- /Unterhitze) bei 220°C ca. 15 Minuten backen, dabei alle 4 Minuten die Temperatur um 15° reduzieren.

Nicht zu dunkel backen, sonst wird das Gebäck zu trocken!