



In der prisma-Weihnachtsbäckerei: Pistazienkipferl, verschlossene Wohnzimmer und leckere Klassiker

Nach dem ersten Besuch in der prisma-Weihnachtsbäckerei geht es weiter mit neuen Gästen und neuen Erinnerungen. Dieses Mal erzählen **Johanna Neuburger (logografisch)** und **Vanessa Spengler** von ihren Weihnachtstraditionen. Und weil wir nicht schon wieder **Ausstecherle** backen wollen, gibt es dieses Mal edle **Pistazienkipferl**.

regional & persönlich 20. Dez. 2025 2 Minuten

Inhalt & Quicklinks

- › logografisch in der prisma-Weihnachtsbäckerei
- › Wohnzimmer-Tabu, „Stille Nacht“ und Vanillekipferl
- › Pistazienkipferl mit Zartbitterkuvertüre
- › Vanessa Spengler in der prisma-Weihnachtsbäckerei
- › Gutsle (oder doch Plätzchen), Mariah Carey und die Klassiker

logografisch in der prisma-Weihnachtsbäckerei

Das Grafik- und Werbebüro **logografisch** wurde im Juni 2006 von **Diplom-Designerin Johanna Neuburger** gegründet. Was mit klassischem Grafik- und Corporate Design sowie später hochwertigen Printproduktionen wie Ausstellungs- und Kunstkatalogen begann, hat sich im Laufe der Jahre um digitale Themen und Onlineformate erweitert.

Seit dem 1. April 2024 (kein Aprilscherz, obwohl es mit solch einem **beginn**) begleitet Johanna Neuburger mit ihrem Team auch **prisma** und betreut die redaktionellen Beiträge zu **Veranstaltungen**, **Persönlichkeiten** und **Einkaufsmöglichkeiten** aus dem Landkreis.

In der **prisma**-Weihnachtsbäckerei erzählt Johanna von ihren schönsten Weihnachtserinnerungen.



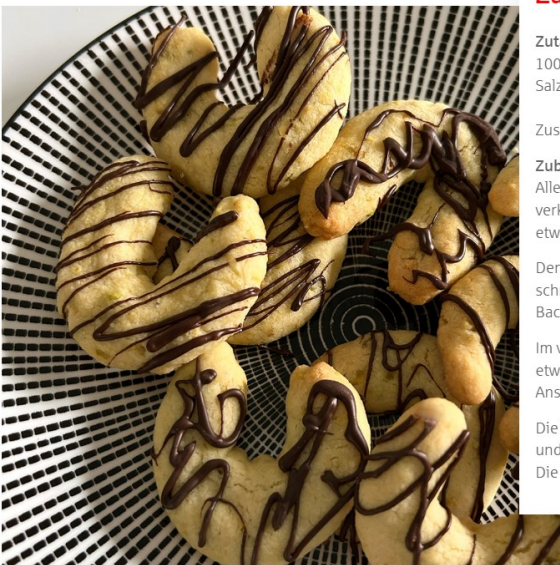
Wohnzimmer-Tabu, „Stille Nacht“ und Vanillekipferl

In Johannas Kindheit war das Wohnzimmer an Weihnachten tabu. Erst am Abend kündigte das Klingen eines Glöckchens an, dass das **Christkind** da gewesen war und sich die Tür zum festlich geschmückten Wohnzimmer mit Christbaum und Geschenken öffnen durfte.

Besonders in Erinnerung geblieben ist Johanna eine Spätmesse, in der nach und nach alle Lichter erloschen und „**Stille Nacht**“ den Kirchenraum erfüllte.

Das Weihnachtsgebäck nennt Johanna „**Kekse**“. Vielleicht auch nur, um ihre urschwäbische Mutter, die auf „Gutsle“ besteht, ein wenig zu necken. Gemeinsam mit ihrem Sohn und ihrer besten Freundin hat sie das **Kekse**backen am ersten Advent zur Tradition gemacht. Am liebsten mag sie **Vanillekipferl**.

In der **prisma**-Weihnachtsbäckerei wird nun der Backofen aufgeheizt. Gebacken werden **Pistazienkipferl**, sozusagen Johannas Lieblings**kekse** im Dubai-Style.



Wie bei vielem im Leben gilt auch hier: Viel Kuvertüre hilft viel.

Pistazienkipferl mit Zartbitterkuvertüre

Zutaten:
100 g Zucker, 200 g kalte Butter, 300 g Weizenmehl, 1 Prise Salz, 1 TL Vanilleextrakt, 100 g gemahlene Pistazienkerne.

Zusätzlich: 150 g Zartbitterkuvertüre zum Dekorieren.

Zubereitung:
Alle Zutaten für den Mürbeteig rasch zu einem festen Teig verkneten. Den Teig flach drücken, in Folie wickeln und etwa **60 Minuten kalt stellen**.

Den Teig portionsweise zu kleinen Rollen formen, in Stücke schneiden und zu Kipferln biegen. Die Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 °C Ober-/Unterhitze** etwa 12 Minuten backen. Die Kipferl sollten hell bleiben. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

Die Zartbitterkuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und die ausgekühlten Pistazienkipferl damit dekorieren. Die Kuvertüre fest werden lassen.

Vanessa Spengler in der prisma-Weihnachtsbäckerei

Vanessa Spengler ist Referentin in der Unternehmenskommunikation der Kreissparkasse Göppingen und für **prisma** zuständig. Seit dem Start verantwortet sie das digitale Kundenmagazin und koordiniert die kreative Zusammenarbeit mit logografisch sowie die Beiträge weiterer Autorinnen und Autoren.

Als letzter Gast in der **prisma**-Weihnachtsbäckerei blickt Vanessa Spengler auf ihre Weihnachtserinnerungen



Gutsle (oder doch Plätzchen), Mariah Carey und die Klassiker

Auch bei Vanessa Spengler hatte das **Christkind** an Heiligabend alle Hände voll zu tun. Heute sorgt **Mariah Carey** mit „All I Want for Christmas Is You“ für die passende Weihnachtsstimmung.

Beim Weihnachtsgebäck zeigt sie sich flexibel. Eigentlich sagt sie „**Gutsle**“, ertappt sich aber immer öfter dabei, doch „**Plätzchen**“ zu sagen. Am leckersten findet sie die Klassiker: **Ausstecherle**, weiße **Mandelcrisp** und **Haselnussmakronen**.

Zum Glück haben wir **beim letzten Mal** bereits Ausstecherle gebacken (hoffentlich sind noch ein paar übrig).

*Wir verabschieden uns nun aus der prisma-Weihnachtsbäckerei für dieses Jahr, bedanken uns bei Johanna Neuburger und Vanessa Spengler für das Teilen ihrer Weihnachtserinnerungen, genießen Ausstecherle und Pistazienkipferl und schließen uns Vanessa Spenglers Weihnachtswunsch an: Gesundheit für die ganze Familie und natürlich auch für alle Leserinnen und Leser von **prisma**.*

Frohe Weihnachten! 🎄



Hier gibt's noch mehr Artikel



Auf Entdeckungsreise mit dem Spielplatzbienen: Der Ohmdener Wichtelweg zur Adventszeit

Zum Artikel



In der prisma-Weihnachtsbäckerei: Ausstecherle, echte Weihnachtsmänner und verpasste Christkinder

Zum Artikel



OPEN END KINO: Jahresausklang mit Stanislaw Mucha und Programmorschau für das 1. Quartal 2026

Zum Artikel

Rubriken

regional & persönlich erleben & genießen informieren & vorsorgen

Impressum Cookie-Richtlinie Cookie Einstellungen Datenschutzerklärung



Kreissparkasse
Göppingen

Folgen Sie uns

