

Geschenktes Mini-E-Book: Beulke/Zimmermann, Examensklausurenkurs im StrafR I | Staatsexamen ohne klassisches Jurastudium: Double Degree in Lüneburg | LifeHacks: Ist denn schon wieder Weihnachten? | Adventsgewinnspiel von C.F. Müller - Verlosung | Rezept: „Schneebälle“



LawCampus - News 11-12/2025: #rechtsge-x-maes



Liebe Leserinnen und Leser,

in einigen Bundesländern hat es bereits geschneit und wer trotzdem noch nicht in Weihnachtsstimmung sein sollte, erhält vielleicht hier noch fehlendes Rüstzeug:

- [Geschenktes Mini-E-Book: Beulke/Zimmermann, Examensklausurenkurs im StrafR I](#)
- [Staatsexamen ohne klassisches Jurastudium: Double Degree in Lüneburg](#)
- [LifeHacks: Ist denn schon wieder Weihnachten?](#)
- [Adventsgewinnspiel von C.F. Müller - Verlosung](#)
- [Rezept: „Schneebälle“](#)

Einen besinnlichen Jahresausklang!



C.F. Müller Verlag
Sven Hübler

Geschenktes Mini-E-Book: Beulke/Zimmermann (Hrsg.), Examensklausurenkurs Strafrecht I

Der „Klausurenkurs im Strafrecht I“ für Studienanfänger ist eine Kombination aus Fallbuch und problemorientiertem Repetitionskurs in den Kernbereichen des Strafrechts mit speziellen Arbeitsanweisungen zum Schreiben von Klausuren und zur Falllösungstechnik:



Kapitel I:

I. Die Falllösungstechnik – dargestellt anhand der Bearbeitungsschritte

Jetzt downloaden!

Staatsexamen ohne klassisches Jurastudium: Double Degree in Lüneburg

Der Integrierte Bachelor sichert Jurastudierenden bei Nichtbestehen des Ersten Staatsexamens einen Studienabschluss. Die Uni Lüneburg dreht den Spieß um und bietet einen Master of Laws mit integriertem Staatsexamen. Der Double Degree hat gleich zwei Vorteile: Den Abschluss des Ersten Staatsexamens kann hier auch erreichen, wer Jura im Bachelorstudiengang studiert hat. Wer das Examen nicht besteht, hat trotzdem noch den Masterabschluss in der Tasche.

- **Wo & Wie**

Den Master of Laws mit Option zur ersten Staatsprüfung können Studieninteressierte an der Leuphana Law School in Lüneburg absolvieren. Angeboten wird der LL.M nur zum Wintersemester und die Plätze sind begrenzt. 35 Studienplätze stehen Bewerbern zur Verfügung. Bewerben kann sich, wer folgende Zugangsvoraussetzungen mitbringt:

- Bachelor oder äquivalenter Abschluss oder Bachelorstudium zu 81 % (145 ECTS/ 170 ECTS) abgeschlossen
- Nachweis eines Studiums mit rechtswissenschaftlichem Schwerpunkt: mind. 90

ECTS aus rechtlichen Teilbereichen

- Nachweis, dass im vorangegangenen Studium jeweils mindestens eine Aufsichtsarbeit in den Kernbereichen des Bürgerlichen Rechts, des Strafrechts und des Öffentlichen Rechts sowie eine Hausarbeit in mindestens einem dieser drei Rechtsgebiete erfolgreich geschrieben wurde
- Nachweis von Englischkenntnissen

- **Studienablauf**

Das Studium dauert insgesamt vier Semester. Im ersten Semester werden die Kenntnisse im Bürgerlichen Recht entsprechend dem Niveau der Fortgeschrittenenübung aufgefrischt und vertieft. Daneben startet schon der Schwerpunktbereich. Im zweiten Semester geht der Schwerpunkt weiter und es folgen die Übungen im Strafrecht und Öffentlichen Recht. Die Schwerpunktprüfung findet am Ende des Semesters statt. Das dritte und vierte Semester bereitet die Studierenden mit einem 40-wöchigen Examenskurs auf die Examensprüfung vor. Im vierten Semester ist außerdem die Masterarbeit vorgesehen.

- **Interdisziplinärer Schwerpunktbereich**

Der Studiengang bietet mit „Recht im Kontext“ zwar nur einen Schwerpunkt an, der allerdings durch seine interdisziplinären Module die Verbindung zu Gesellschaft und Politik schafft. Die Seminare setzen das Bürgerliche Recht, das Öffentliche Recht und das Strafrecht in Bezug zu aktuellen gesellschaftlichen und politischen Herausforderungen. Insbesondere analytische Fähigkeiten der Studierenden sollen so geschult werden.

- **Update Integrierter Bachelor**

Neue Studienmodelle im Bereich Rechtswissenschaften sind nicht mehr wegzudenken. Nahezu jedes Bundesland hat mittlerweile den Integrierten Bachelor eingeführt oder plant dessen Einführung, damit die Studierenden bei Nichtbestehen des Examens nicht ohne Studienabschluss dastehen und auf das Abitur zurückfallen. Lediglich Bayern und Baden-Württemberg ziehen hier noch nicht ganz mit. In Baden-Württemberg wurde zwar eine Regelung erlassen, die es den Universitäten ermöglicht, den integrierten Bachelor einzuführen. Davon hat aber bisher nur die Uni Konstanz Gebrauch gemacht. Dafür müssen sich die Studierenden aber neben dem Studium auch für den Bachelor „Deutsches Recht“ einschreiben. Automatisch erhalten sie den Bachelorabschluss also auch hier nicht. Auch wenn der Einstieg in das Referendariat nach wie vor das Erste Staatsexamen voraussetzt, gibt es mittlerweile immer mehr Angebote für alternative Jurastudiengänge. Bachelor und Master befähigen zwar nicht zum Richteramt, sind dafür aber oft interdisziplinär gestaltet. Mit dem neuen LL.M in Lüneburg gibt es nun erstmals die Möglichkeit neben dem Masterabschluss auch das Erste Staatsexamen zu erwerben.

Fazit: Es lohnt sich also, sich früh mit möglichen Berufszielen auseinanderzusetzen und sich beraten zu lassen.

LifeHacks: Ist denn schon wieder Weihnachten?



Man glaubt es kaum: Weihnachten steht schon wieder vor der Tür. Wirklich. Für die richtige Stimmung und eine gemütliche Lernatmosphäre muss natürlich Weihnachtsdeko her. Weil das ganz schön ins Geld gehen kann und DIY doch viel mehr Spaß macht, gibt es hier die Inspiration für das DIY Weihnachtsfest:

- **Orangen-Girlande**

Wenn dir das Leben eine Orange gibt ... mach daraus eine Girlande. Ein echter Hingucker und riechen tut es auch noch gut. Du brauchst:

❄️ Orangen

❄️ Draht

So gehts:

1. Ein paar Orangen in dicke Scheiben schneiden und bei 80 Grad circa 4 Stunden im Ofen trocknen.
2. Die Scheiben durch den Draht stechen und aufreihen.
3. Den Draht am besten nach jeder Scheibe etwas verdrehen, damit die

Scheiben nicht verrutschen und ein gleichmäßiger Abstand entsteht.

4. An einem beliebigen Platz aufhängen.

- **Windlichter**

Nichts geht in der kalten Winterzeit über Kerzen. Windlichter sorgen für eine gemütliche Vorweihnachtsstimmung.

Du brauchst:

❄ Ein normales Glas oder altes Marmeladenglas

❄ Salz oder Zucker

❄ 1 Pipette

So gehts:

1. Salz oder Zucker in das Glas füllen, sodass der Boden circa 1 cm bedeckt ist.
2. Ganz wenig Wasser in das Glas füllen. Es sollte sich nur eine ganz dünne Schicht Wasser auf dem Salz/Zucker ansammeln.
3. Das Glas am besten an einen Heizkörper stellen.
4. Jeden Tag mit der Pipette Wasser nachgeben. Nach einigen Tagen bilden sich innen am Gefäß Salz- bzw. Zuckerkristalle. (Deshalb das Wasser nur tröpfeln und nicht aus einem Gefäß nachgießen, das zerstört die Kristalle.)
5. Zum Schluss das Windlicht dekorieren.

- **Adventsgesteck**

Der Klassiker für die Vorweihnachtszeit: Der Adventskranz. Für fertige Kränze und Gestecke muss man mitunter ganz schön tief in die Tasche greifen. Ein kleiner Abstecher in den Wald und ihr habt die Grundausrüstung für euren Adventskranz.

Ihr braucht:

❄ Äste und Tannenzweige (am besten auch vier dickere Zweige)

❄ Draht oder Garn

❄ Kerzenhalter

❄ 4 Kerzen

So gehts:

1. Die vier größeren Äste als Basis verwenden und im Kreis hinlegen. Die Äste sollten in etwa gleich lang sein. Die Äste an den Enden zusammenbinden. Nun steht das Grundgerüst
2. Jetzt könnt ihr noch weitere Zweige und Äste übereinander binden. Wenn ihr die Zweige jeweils leicht nach innen versetzt, wird der Kranz nicht nur höher, sondern auch breiter.
3. Wenn alles stabil ist, die Halterungen für die Kerzen zwischen die Zweige stecken und bei Bedarf nochmal fixieren.
4. Die Kerzen aufstecken und nach Lust und Laune den Kranz noch weiter dekorieren.

TIPP für Bastelfaule:

Für die schnelle Variante einfach ein Tablett nehmen. Wer kein schönes Tablett hat, kann auch ein Küchenbrett oder einen Karton aus dem Supermarkt als Unterlage nehmen und mit Alufolie umwickeln. Die Kerzen auf dem Tablett anordnen und Zweige, Äste und Tannenzapfen um die Kerzen drapieren. Merry Christmas!



Adventsgewinnspiel von C.F. Müller - Verlosung

In den kommenden Wochen vor Weihnachten (4.12. - 22.12.2025) gibt es wieder etwas bei C.F. Müller zu gewinnen! Unter allen Newsletter-Bezieher:innen wird jeweils eins von drei Buchpaketen verlost:

1. Buchpaket:

Zivilrecht

2. Buchpaket:

Strafrecht

3. Buchpaket:

Öffentliches Recht

Als registrierte Newsletter-Bezieher:innen nehmt ihr automatisch an der Verlosung teil. Die Gewinner geben wir außerdem auf unserem [@cfmuellercampus](#) Account auf Instagram bekannt. Viel Glück! :-)

Rezept: „Schneebälle“

„Schneebälle“ werden aus langen Teigstreifen hergestellt, die während dem Ausbacken in heißem Öl mit einer Grillzange kringelförmig gerollt werden. Sie sollten eine lockere, knusprige Textur haben und im Inneren etwas weicher sein. Hier ist eine Schritt-für-Schritt-Anleitung für deren Zubereitung:

Zutaten (für 4 bis 6 Personen):

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 80 ml Sahne (oder Kondensmilch)
- 50 g geschmolzene Butter
- 1 TL Vanillezucker
- 1 L Öl zum Ausbacken
- Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Teig herstellen:

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz in einer Schüssel vermischen.

Ei, Sahne (oder Kondensmilch) und geschmolzene Butter in einer separaten Schüssel verquirlen und dann zu den trockenen Zutaten hinzugeben. Alles gut zu einem glatten Teig vermengen. Der Teig sollte noch weich, aber nicht mehr klebrig sein. Wenn er zu feucht ist, etwas mehr Mehl hinzugeben.

2. Teig ruhen lassen:

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dadurch lässt sich der Teig später besser verarbeiten.

3. Teig ausrollen:

Nach dem Ruhen den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 3 bis 4 mm dick ausrollen. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht zu dick oder zu dünn wird, damit die „Schneebälle“ später gleichmäßig ausbacken.

4. Teig in Streifen schneiden:

Den ausgerollten Teig mit einem Messer oder einem Pizzaschneider in dünne Streifen schneiden und mit einer Gabel ein Streifenmuster hineinziehen.

5. Teigstreifen in Öl ausbacken:

In einem Topf etwa 1 Liter Öl erhitzen. Die Temperatur lässt sich testen, indem man ein kleines Stück Teig in das heiße Fett gibt – wenn es sofort brutzelt und aufsteigt, ist es heiß genug. Nun die Teigstreifen ganz vorsichtig ins Öl geben. Vorsicht: Es kann schnell spritzen und zu Verbrennungen führen, wenn ihr nicht aufpasst!

6. Teig zu „Schneebälle“ formen:

Während die Teigstreifen im heißen Öl frittieren, diese behutsam mit einer Grillzange verdrehen. Es ist wichtig, die Streifen immer wieder zu drehen, damit sie gleichmäßig bräunen und die knusprige Struktur bekommen.

Sobald die Teigstreifen goldbraun und knusprig sind, diese vorsichtig aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

7. Mit Puderzucker bestäuben:

Sobald die „Schneebälle“ abgekühlt sind, diese großzügig mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Wenn ihr besonders schöne „Schneebälle“ haben möchtet, versucht, die Teigstreifen ein wenig zu verdrehen, bevor ihr sie ins heiße Öl gebt. So entstehen besonders hübsch geformte „Schneebälle“.

Interessierte Kommiliton:innen können sich [hier](#) für die monatlichen LawCampus - News kostenlos anmelden! Diese Ausgabe könnt ihr auch [als PDF herunterladen](#).

PS. Der monatliche Newsletter „[Kluge Köpfe im Strafrecht](#)“ bietet ein Interview-Format mit bekannten Persönlichkeiten aus dem Strafrecht, die sowohl berufliche als auch persönliche Einblicke geben. Am besten [gleich anmelden](#) und nichts mehr verpassen!

Impressum

C.F. Müller GmbH
Waldhofer Straße 100
69123 Heidelberg
info@cfmueller.de
Geschäftsführer:
Prof. Dr. Felix Hey, Joachim Kraft
Amtsgericht Mannheim, HRB 721 088
USt.-IdNr.: DE 298 497 470

Verantwortlich für den Inhalt:
Sven Hübler
C.F. Müller GmbH
Waldhofer Straße 100
69123 Heidelberg
Tel.: 06221/1859-347
sven.huebler@cfmueller.de

[Diesen Newsletter abbestellen oder Daten anpassen](#)

[Alle Newsletter von C.F. Müller abbestellen](#)

Das ausführliche Impressum zu unserem Internetangebot findet ihr [hier](#). Bitte beachtet auch folgende Hinweise: Bei Preisangaben und Auflagen sind Änderungen und Irrtümer nicht ausgeschlossen. Alle Rechte vorbehalten. Die Reproduktion oder Modifikation dieses Newsletters ganz oder teilweise ohne schriftliche Genehmigung des Verlages ist untersagt.