

Advent

Basteln, backen, schmücken

Der Weihnachts-
Bestseller



Fröhliche Weihnachten

Schmücken

- ★ Deko aus dem Wald
- ★ Funkel-Lichter drinnen & draußen
- ★ Adventskränze mit Blüten & Früchten

Schenken

- ★ Besondere Adventskalender
- ★ 14 DIY-Projekte von Kuschelschal bis Bohème-Spiegel
- ★ Alles kreativ verpackt

An die Liebsten denken:
Grußkarten selbst gemacht

2024 Ideen & Rezepte

für die schönste Zeit des Jahres

Nach Hause kommen, beieinander sein,
sich geborgen fühlen

Gemeinsam genießen

- ★ Neue Plätzchen
- ★ Feines Fest-Menü
- ★ Himmlische Torten



★ Weihnachtsfuchs
„Felix“ –
zum
Rausnehmen



13 Hefte nur 14,80€ statt ~~22,10€~~ + ein attraktives Geschenk

**33%
SPAREN**



GARDENA



KING®



RITUALS

Gartenschere

Die GARDENA Gartenschere mit dem antihaftbeschichteten Obermesser und dem Untermesser aus rostfreiem Edelstahl eignet sich besonders gut für präzise und saubere Schnitte von Blumen und frischem Holz.

Messer-Set 7-tlg.

Das KING® Messer-Set FRUTI beinhaltet 6 Messer in unterschiedlichen Größen plus einen Schäler. Die Messerklingen sind Edelstahl beschichtet.

Schüssel-Set 5-tlg.

Das KING® Schüssel-Set ist aus Edelstahl, die Deckel aus Kunststoff. So bleibt alles appetitlich frisch. 12, 14, 16, 18 und 20 cm.

RITUALS Handcreme

Schützen Sie Ihre Hände mit dieser Handlotion aus der THE RITUAL OF KARMA Kollektion (70 ml).



✉ BILD der FRAU Kundenservice, Brieffach 3760, 20445 Hamburg

✗ Ich teste BILD der FRAU für mindestens 13 Ausgaben zum günstigen Preis von zzt. 14,80€. Erscheinungsweise: 52 Hefte/Jahr. Ich erhalte meine Rechnung einmalig für die gesamte Mindestlaufzeit. Die Zusendung der Prämie erfolgt ca. 4-6 Wochen nach Zahlungseingang. Nach Ablauf der Mindestlaufzeit verlängert sich das Abonnement auf unbestimmte Zeit. Ich erhalte BILD der FRAU dann zum Preis von zzt. 1,90€ pro Ausgabe inkl. ges. MwSt. und Versandkosten, und kann den Vertrag jederzeit mit einer Frist von einem Monat kündigen. Das E-Paper-Abonnement läuft nach der Mindestlaufzeit automatisch aus. Die Rechnungsstellung erfolgt 1/4-jährlich im Voraus mit Geld-zurück-Garantie für zu viel bezahlte Hefte. Ich erhalte bei fortlaufendem Abo im Zeitraum größer ein Jahr und Bankenzug 4 Hefte gratis. Ich und in meinem Haushalt lebende Personen hatten in den letzten 6 Monaten kein BILD der FRAU-Abonnement. Das Angebot gilt nur für neue BILD der FRAU-Leser*innen, nur solange der Vorrat reicht und nur in Deutschland. Der Verlag behält sich vor, Abo-Bestellungen zu prüfen und z.B. aufgrund von Mehrfachbestellungen abzulehnen.

Als Dankeschön wähle ich folgende Prämie:

- | | | |
|---|---|--|
| ☐ 10€ REWE Geschenkkarte (REW10) | ☐ 10€ Amazon-Geschenkkarte (AMZ10) | ☐ KING Messer-Set 7-tlg. (K-995) |
| ☐ 10€ Rossmann-Geschenkkarte (ROS10) | ☐ 10€ ARAL SuperCard (ARA10) | ☐ KING Schüssel-Set 5-tlg. (K-996) |
| ☐ 10€ DM-Geschenkkarte (DM10) | ☐ Gardena Gartenschere (ST-47) | ☐ RITUALS Handcreme (K-511) |

Ich bin der neue Abonnent und bestelle BILD der FRAU

Name, Vorname	
Straße, Hausnr.	
PLZ, Ort	
Telefon	Geburtsdatum
E-Mail	

☐ Ich bin damit einverstanden, dass mich die FUNKE Zeitschriften GmbH per Telefon und E-Mail über interessante Angebote zu Zeitschriften, digitalen Medien und Gewinnspielen informiert. Ich kann der Verarbeitung und Nutzung meiner Daten zu Werbezwecken jederzeit beim Verlag widersprechen.

Wir speichern und verwenden Ihre personenbezogenen Daten im Rahmen der Vertragserfüllung. Darüber hinaus nutzen wir Ihre Adressdaten inklusive der E-Mail-Adresse, um Sie über interessante ähnliche Angebote zu informieren. Sie können der Verarbeitung und Nutzung Ihrer Daten zu Werbezwecken jederzeit beim Verlag widersprechen.

BILD der FRAU erscheint in der FUNKE Life GmbH, Großer Burstah 18-32, 20457 Hamburg, Registergericht Hamburg HRB 134730.

Ich erhalte bei fortlaufendem Jahresabo und bei Bankenzug 4 Hefte GRATIS.

☐ Ich ermächtige die FUNKE Life GmbH, SEPA-ID: DE397490001409162, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom Verlag auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen. Hinweis: Ich kann innerhalb von 8 Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

BLZ	Kto-Nr.
IBAN: DE _____	
Geldinstitut	
☐ Ich verzichte auf meine 4 Gratis-Hefte und zahle per Rechnung	

Widerrufsrecht: Ich habe das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Einzelheiten zu meinem Widerrufsrecht, AGB, Datenschutz und weitere Informationen kann ich unter www.bildderfrau.de/abo-agb abrufen.

X	
Datum	Unterschrift



IHRE VORTEILE

- ✓ Attraktives Geschenk
- ✓ 33% sparen
- ✓ GRATIS E-Paper
- ✓ Keine Ausgabe verpassen



Direkt bestellen:
bildderfrau.de/abomini
oder 040 231 887 120
Aktionscode: WA_B2337M



Bequem & überall lesen:
Jetzt die BILD der FRAU
E-Paper App herunterladen!
www.bildderfrau.de/app



Wir sind das BILD der FRAU

Liebe Leserin und lieber Leser

Die Vorfreude genießen

Vor einigen Tagen habe ich noch mal nachgeguckt, weil ich es nicht glauben mochte: Wussten Sie, dass der Advent diesmal nur drei Wochen kurz ist? Die erste Kerze entzünden wir am 3. Dezember, 21 Tage später ist dann nicht nur der 4. Adventssonntag, sondern auch Heiligabend. Ich weiß natürlich, das passiert alle paar Jahre, aber als großer Advents-Fan finde ich das schon ein bisschen schade. Was zum Glück unverändert anhält: die Vorfreude aufs Fest, auf das Basteln und Dekorieren, das Schmücken von Türen und Fenstern ... Fangen wir einfach ein wenig früher an dieses Mal. Darf ich Ihnen meine Lieblings-Ideen aus unserem Magazin verraten? Der Kranz mit Duftrosen (S. 14) hat mein Herz sofort erobert, mit dem Kuschelschal (S. 35) würde ich meiner besten Freundin eine große Freude machen, und ich kann Ihnen garantieren: Mit dem Plätzchenbacken (ab S. 54) werde ich bald starten. Der Advent in meinem Herzen dauert nämlich definitiv länger als der im Kalender.

Beate Venegas

IHRE BEATE VENEGAS



14 **Kerzenzauber**
Lange Stabkerzen sind im
Kommen: Mit diesen liebevoll gestalteten
Kränzen setzen wir sie in Szene



40 **Schönes aus dem Wald**
Die Schätze der Natur holen wir uns
beim nächsten Spaziergang ins Haus



20 **Der Winter blüht auf**
Amaryllis, Rosen, Zieräpfel und Tannen-
grün bringen Farbe auf den Tisch

Aktuell

Schöne Aussichten	4
Die Trends zum Fest	6
Report: Diese Tannenbäume sind richtig grün!	22

Dekorieren

● Willkommen: Leuchtende Draußen-Deko	8
Plus: Prachtvolle Türkränze	10
Mit Moos wird's gemütlich	12
● Romantische Adventskränze	14
Nordisch schick: Skandi-Look	18
In Leuchtfarben: Blumen gegen Wintergrau	20
Der Tisch ist gedeckt	70
Baumschmuck mit Früchten, Engeln, Keksen	72

Basteln

● Pure Vorfreude: Kreative Adventskalender	24
Plus: Kalender-Ideen zum Kaufen	26
Familienspaß: Basteln mit Kindern	28
● Alles selbst gemacht: Schenken mit Herz	32
So tolle Handarbeiten	34
● Präsente schön verpackt	36
● Exklusiv: Fuchs Felix macht gute Laune	38
● Report: Wald-Basteleien mit Doris Kern	40
● Liebe Grüße: Weihnachtskarten gestalten	42
Unsere Anleitungen	46
Plus: Diese Bücher gefallen uns	50

Backen & Genießen

Für Sie entdeckt: Witzige Küchenhelfer	52
● Endlich Zeit für Knusperkekse!	54
Wahre Wonne: Heiße Schokolade	58
Geschenke für Feinschmecker	60
Gebäck aus dem Märchenwald	62
● 3 himmlisch leckere Gänge zum Fest	64
Backen nach Bildern: Eistorte	66
● Wunderweiße Weihnachtstorten	68

Unterhaltung

Ruhig ausprobieren: Plätzchen-Psychologie	30
Zu gewinnen: 10 Genießer-Gutscheine	74
● Das sind unsere Titel-Themen	

IMPRESSUM

Verlag: FUNKE Life GmbH
Großer Burstah 18-32
20445 Hamburg
Internet: www.bilderfrau.de

Chefredakteurin
Sandra Immoor (V.i.S.d.P.)
Redaktionsleitung
Beate Venegas Inarra
Stellv. Chefredakteurinnen
Tanya Munsche, Imme Schröder

Creative Director Hermann Deck
Art Direction Stefan Welp
Chef vom Dienst Marco Leipold
Redaktion Eva Maria Möhring
Schlussredaktion Lektornet GmbH
Freie Mitarbeiter Anja Schmidt
Geschäftsanschrift
FUNKE Life GmbH
Großer Burstah 18-32,
20457 Hamburg
Ein Unternehmen der
FUNKE Mediengruppe.

Geschäftsführung Andrea Glock,
Simone Kasik, Bianca Pohlmann,
Christoph Rühl, Stefan Schweser
Verlagsleiterin Janina Süß
Anzeigen BCN Brand Community Network GmbH
Arabellastraße 23, 81925 München
Es gilt die aktuelle Preisliste, siehe
brand-community-network.de
Head of Publisher Management:
Julia Hartz von Zacharewicz
Verantwortlich für den Anzeigenteil:
Martin Sieben

Gesamtvertriebsleitung
Zeitschriften Andreas Klinkmann
Vertrieb (Einzelverkauf)
MZV Moderner Zeitschriftenvertrieb
GmbH & Co. KG, Ohmstraße 1,
85716 Unterschleißheim
Druck Burda Druck GmbH,
Hauptstraße 130, 77652 Offenburg
BILD der FRAU - „Advent“ kostet im
Einzelhandel 2,20 € (inkl. gesetzl. MwSt.).
BILD der FRAU ist eine eingetragene
Marke der Axel Springer SE.

Fragen zu den Beiträgen im Heft?

Unsere Kollegin Andrea Wist vom **Leserservice**
hilft Ihnen gern. Rufen Sie an: **Montag, Dienstag
und Freitag 14-16 Uhr Tel. 040/5544-72640**
Oder schreiben Sie: **BILD der FRAU-
Leserservice, 20445 Hamburg**
Sie können auch eine E-Mail schicken:
service@bilderfrau.de
Abonnenten-Service
Mail: bilderfrau-abo@funke-zeitschriften.de

Ausblick





Vom Schenken



Schenke groß oder klein,
aber immer gediegen.
Wenn die Bedachten die Gaben wiegen,
sei Dein Gewissen rein.



Schenke herzlich und frei.
Schenke dabei,
was in dir wohnt
an Meinung, Geschmack und Humor,
sodass die eigene Freude zuvor
Dich reichlich belohnt.



Schenke mit Geist ohne List.
Sei eingedenk,
dass dein Geschenk
Du selber bist.

JOACHIM RINGELNATZ
1883–1934



Aktuell
MAGAZIN

Was für eine Freude!

Kleine weihnachtliche
Deko-Inseln verbreiten
Gemütlichkeit.

Dieses Jahr angesagt:
schlichter Schmuck,
sanfte Farben und
natürliche Materialien

Trend 1

Grüner Ausblick

★ Für eine so üppige Fenstergirlande als Erstes zwei kräftige Webbänder auf Fensterbreite spannen und sicher anbringen bzw. verankern. Tannenzweige mit Blumendraht entlang der Bänder befestigen. Eine Sternen-Lichterkette darumwickeln. Zwei Hyazinthen im Glas in gestrickte Säckchen oder Socken mit Norwegermuster stecken und mit Schnur in der Mitte anknöten. Efeuzweige dazwischenbinden. Die Girlande mit Wattepuscheln, Tannenzapfen und Herzen aus Filz schmücken.

Aus dem Buch „Winterwunder & Weihnachtszeit“, Callwey Verlag

Kommt zu Tisch!

Trend 2

★ Jedem Gast sein eigenes Windlicht: Papiertüten nach Wunsch bestempeln, am oberen Rand mit einem Knopf bekleben. Farblich passendes Küchengarn darumlegen, am Knopf festknöten. Je einen kleinen Kiefernast und Ilexbeeren dahinterklemmen. LED-Teelichter in Gläser stellen, in den Tüten platzieren.



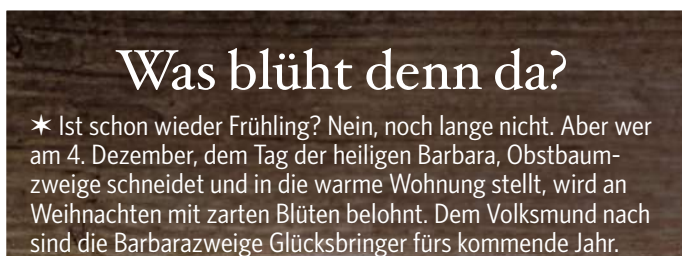


Trend 3

Stilleben mit Familie Reh

★ Da geht einem das Herz auf: Eine Rehmutter liegt im Tannenwald und behütet ihr Kitz. Von ihnen verdeckt befindet sich ein Halter für eine große Stumpenkerze von 5–6 cm ø. „Winter Stories

Deer & Fawn“ ist aus Porzellan (14,3 x 23,5 cm) und erzählt eine wunderbare Geschichte von Liebe und Vertrauen, die immer wieder berührt. Von Dottir, ca. 107 € (dottirnordicdesign.com)



Was blüht denn da?

★ Ist schon wieder Frühling? Nein, noch lange nicht. Aber wer am 4. Dezember, dem Tag der heiligen Barbara, Obstbaumzweige schneidet und in die warme Wohnung stellt, wird an Weihnachten mit zarten Blüten belohnt. Dem Volksmund nach sind die Barbarazweige Glücksbringer fürs kommende Jahr.

Trend 4



Trend 5

Alles im Rahmen

★ Sie machen gern Waldspaziergänge? Dann die Augen offen halten und kleine Äste sowie Tannenzapfen sammeln. Zu Hause werden die Zweige auf die Breite eines Bilderrahmens zugeschnitten und mit Heißkleber fixiert. Eine Lichter-

kette um die Äste winden. Zum Schluss mit Draht die gefundenen Schätze, Holzsterne, künstliche Beeren und Tannengrün befestigen. Damit alles optimal zur Geltung kommen kann, vor einer hellen, einfarbigen Wand aufstellen.

Trend 6



Besonderes Baumhaus

★ In diesem Häuschen nistet zwar kein Vogel-paar, aber das kleine Schmuckstück sorgt für besondere Stimmung am Baum. Eine Astscheibe mit Baumrinde bekleben, durch beides ein Loch bohren, rundherum Holzreste als Dach und Boden anbringen. Mit Holzfiguren und Moos schmücken, an den Baum hängen.



Dekorieren

Festliches Willkommen

„Macht hoch die Tür ...“ – mit
flackernden Kerzenlicht erhellen Sie
Ihren Gästen den Weg

Stilleben in Rot

Hier gibt eine kleine Zuckerhutfichte den Ton an. Sie kommt mit Wurzelballen in einen Übertopf und kann später in den Garten umgesetzt werden. Dazu gesellen sich verschiedene mit Moos gefüllte rote Schalen. Alles mit Zieräpfeln, Tannenzapfen und einer Stumpenkerze schmücken.



Outdoor-Kuschelplätzchen

An sonnigen Wintertagen lädt diese Gartenbank zum lauschigen Verweilen ein. Ein Kissen im Norwegermuster mit passender Wolldecke hält schön warm, und der in Filz gehüllte Gartenzwerg leistet gern Gesellschaft.



Fotos: Callwey-Verlag, Flora Press, alamy (3), iStock

▲ Weiße Schönheit

Christrosen sind perfekt für eine stimmungsvolle Deko auf Balkon oder Terrasse. Sie blühen bis ins Frühjahr hinein und strahlen mit den Lichtern in den Holzlaternen (Dekoladen) um die Wette.

► Lichtermeer

Die (künstliche) Tannengirlande mit Lichterketten umwickeln und rund um die Haustür befestigen. Schön: ein großes Windlicht und ein wetterfestes Tablett mit Kerzen. Tipp: Idealerweise LED-Leuchten nehmen.

Aus dem Buch „Winterglück & Weihnachtszeit“, Callwey-Verlag.



Kleiner Wintergarten

Eine ausgediente Keksdose kommt zu neuen Ehren: Mit Steckschaum füllen, Tannenzweige, Konifere, Hagebutten, Scheinbeeren und Kerzen dicht an dicht hineinstecken. An einem windgeschützten Platz aufstellen.



Dekorieren

► **Für Puristen**

Mit überbordender Deko können Sie nichts anfangen? Dann einfach einen schlichten Tannenzweig binden und einige Tannenzapfen sowie eine große rote Schleife daran befestigen.

◀ **Ländlich-rustikal**

Wer den Tannenzweig selbst bindet: Bitte Gartenhandschuhe tragen, denn die rotbeerige Stechpalme trägt ihren Namen nicht zu Unrecht. Mit Filzsternen und Orgazschleifen verzieren.

Was für ein Empfang!

Jeder dieser kunstvollen Türkränze zeigt:
Hier sind Weihnachtsfans zu Hause

Fotos: Living4Media, alamy (4)



Duftender Adventsbote

Verschiedene Ilexarten mit Fichtenzweigen zum Kranz winden. Zimtstangen mit Naturbast bündeln und ebenso wie die Zapfen und getrockneten Orangenscheiben daran fixieren.



Mit Zitrusaromen

Nadelzweige und Feuerdorn zusammenfassen, mit Zapfen, Limettenscheiben und weißem Satinband schmücken. Der Clou sind die hübsch eingeritzten getrockneten O-Zapfen in unterschiedlichen Größen und Formen.



Natürlich gebunden

Wie auf einem Waldspaziergang gesammelt wirkt dieser leuchtstarke Kranz aus Kiefer, kleinen Ästen, Vogelbeeren und rangen und Limetten.

Dekorieren

Mit Moos wird's schöner

Das flauschige Grün ist aus keinem Wald wegzudenken.

In kleinen Mengen
gesammelt, setzen wir es
auch zu Hause
in Szene

► So rustikal

Toller Hingucker für Balkon und Terrasse: Vintage-Zinkwanne mit Christrose und kleiner Konifere bepflanzen. Oberfläche mit Moos und Tannenzweigen abdecken. Mit roten Äpfeln und Herbstlaub dekorieren.



▲ Gern mehr davon

Hier haben alle Stumpenkerzen ihr eigenes Zinkgefäß und werden von Moos und Stachel-drahtkraut umringt. Kerzen unten mit Wachsplättchen fixieren, dann kann nichts kippen. Schleifen aus Geschenkband anbringen.



Nostalgie pur

Steckschaum in einen Mini-Zinkeimer geben, mit Moos belegen. Einen Weihnachtsmann-Anhänger in die Mitte setzen. Christrosenstiele (in Blumenröhrchen) an den Seiten hineinstecken.



◀ Mit feinem Duft

Vier Zimtstangen mit kleinem Abstand nebeneinanderlegen. Jeweils an den Enden quer eine weitere Zimtstange aufkleben. Zweimal wiederholen. Kerze in den Halter stellen, mit kleinen Zapfen und Moos schmücken.



Für Romantiker

Einen Holzkorb mit Kugelmoos füllen. Blumenröhrchen mit Wasser dazwischenstellen und kurz geschnittene Rosen oder Orchideenrispen hineinstellen. Mit kleinen Christbaumanhängern, Lärchenzapfen und Schleifenband verzieren.

► Elegantes Rund

Zweige von Mooszypresse, Olivenbaum und Lärche bündeln. Mit Draht an einem Metallring mit Kerzenhalter befestigen. Nahtstelle mit Lärchenzapfen abdecken. Oben am Ring ein Bündel anbringen. Wichtig: Auf genug Abstand zur Kerze achten! Mini-Baumschmuck verleiht zusätzlichen Glanz.

Aus dem Buch „Floral durchs Jahr“, frechverlag.





Dekorieren

Wunderbarer Advent

Heiligabend fällt dieses Jahr auf einen Sonntag – auf den, an dem wir auch die vierte Kerze an unserem selbst gemachten Kranz anzünden dürfen

Mit Rosenduft

Frische Blüten machen den Buchsbaumkranz zum Hingucker. Kerzenhalter stabil darin verankern. Mit Zimtstangen, Deko-Beeren und getrockneten Orangenscheiben auffüllen. Die Rosen mit Blumendraht rundherum auf dem Kranz verteilen. Tipp: Fragen Sie Ihren Floristen nach Duftrosen. Wenn diese in den kommenden Wochen langsam trocknen, mit etwas Rosenwasser für neuen Duft besprühen.



▲ Ungewöhnlich

Ja, tatsächlich: Kleine rote Schalotten sind hier der Blickfang. Auf dem Kranz aus Wacholdergrün Kerzenhalter, Schalotten, Hortensienblüten und immergrünen Kissen-schneeball befestigen. Die violetten Stabkerzen mit Schleifchen verzieren.

▼ Edel in Weiß

Das Adventsgesteck in dem Weidenkörbchen macht überall eine gute Figur. Korb mit Steck-schaum füllen, Stumpen-kerzen hineinstellen. Mit Koniferenzweigen, Japanrosen und Korallen-röschen auffüllen. Deko-Bäumchen dazustellen.



Scandi-Style

Wie ein Spaziergang im Winterwald: Dem Eisenkranz mit Antik-Finish können Sie jedes Jahr ein neues Design verpassen. Superschön: Rundherum mit Moos und zartgrünen Stabkerzen schmücken (Kerzenkranz „Maryport“ von Loberon, 32,95 €, loberon.de).

KAUF-TIPP



Quadratur des Kreises

Mal Kerzenhalter, mal Blumenvase: Von 9 Christbaumkugeln die Aufhänger vorsichtig entfernen. Die Kugeln mit Heißkleber zum Quadrat (3 x 3) auf einem Tablett anordnen. Kerzen in 4 Kugeln stecken, die anderen mit geschnittenen Weihnachtssternen füllen. Einen Eukalyptuszweig rundherum legen.

Wunderschön geht's auf der nächsten Seite weiter ➔

Dekorieren

Schön natürlich

Warme Beerentöne

Basis für diese prachtvolle Kombi ist ein Strohkranz. Dessen Größe so wählen, dass auch nach dem Umwickeln mit Zweigen (Tanne und Thuja) 4 Kerzen bequem in der Mitte Platz haben. Rundherum kleine Baumkugeln in Beerentönen mit Blumendraht in den Kranz stecken. Zapfen und Mini-Holzsterne mit Heißkleber befestigen. Stumpenkerzen in Orange, Rosa, Rot und Pink in die Mitte stellen.

Fotos: Flora Press (2), Eat Club, starsforeurope.com, Dehner

▼ Elegante Federn

Die prächtigen Farben der Pfauenfeder finden sich auch in Gesteck und Kranz wieder. Auch die dunkelgrünen und -blauen Kerzen passen perfekt dazu („Peacock“ von Dehner, ab 27,99 €, dehner.de).

**KAUF-
TIPP**



▲ Richtig rustikal

Je nach Größe des Weihnachtssterns, der die Mitte dieses Kranzes bildet, brauchen Sie einen recht großen Strohkranz. 4 Kerzenhalter für Stabkerzen hineinstecken. Rundherum duftende Fichtenzapfen mit Heißkleber an dem Kranz befestigen. Zwischenräume mit Tannengrün, Ilexbeeren-Zweigen, Rosen und Dekoelementen auffüllen.

► Winter-Wunderland

Der recht filigrane Kranz aus gemischtem Grün wird mit vielen weißen Dekoelementen zur romantischen Winterlandschaft. Zu den dicken Stumpenkerzen Schneesterne, Christbaumkugeln, Wattekugeln und etwas Kunstschnee dekorieren. Kranz auf ein großes Tablett setzen.



▲ Süßes Einzelstück

Eine Stumpenkerze in der oberen Hälfte mit Zahlen bekleben. Eine hohe Vase (oder Übertopf) mit Steckschaum füllen. Kerze hineinstellen. Rundherum Tannengrün, Rosen und Lärchenzapfen hineinstecken. Hortensienblüten an Draht binden und ebenfalls mit dazu dekorieren.



Sehnsucht nach Norden

Mit viel Weiß, Grün,
Holz und warmem
Kerzenschein holen wir uns
skandinavische
Behaglichkeit in
die eigenen vier Wände

Anmutig

Weißer Amaryllis vor der Blüte mit Moos einpflanzen. Mohnkapseln, Zapfen und kleine Weihnachtsdeko am Moos befestigen, Kiefernzweig dazustecken. Auf einem Untersetzer in einen Korb setzen. Wichtig: Nicht auf die Zwiebel, nur in den Untersetzer gießen.

Winterland

Watte als Schnee auf dem Untersetzer verteilen und eine Deko-Tanne aufkleben. Eine Mini-Lichterkette um den Boden und den Baum wickeln. Deko-Hirsch dazustellen und die Miniaturwelt mit einer Glasglocke abdecken.

Himmlisches Leuchten

Fünf gerade, gleich lange Zweige sammeln und mit Draht oder Garn zu einem Stern binden. Eine Lichterkette um die Zweige wickeln, dann aufstellen oder -hängen. Süß: der kleinere Lichterstern in der Mitte.





▲ Lichterglanz

Mit einem Holzbohrer Löcher in ein dickeres Küchenbrett bohren. Dabei darauf achten, dass ein kleiner Boden übrig bleibt. Ränder mit Schleifpapier glatt schmirgeln und Kerzen – am schönsten aus Bienenwachs – hineinstellen.

▼ Natürlicher Dreh

Gegensätze ziehen sich an: Kiefern- und Koniferenzweige werden mit groben Holzstücken, großblättrigem Pflanzengrün und robustem Garn zu einem lockeren Kranz gewunden. Mit dunkelgrünem Schleifenband verzieren.



Dekorieren

Winterlicher Blütenzauber

Leuchtende, liebevoll
zusammengestellte Gestecke
sind das beste Mittel
gegen graue Dezembertage



„Für dich ...“

Mit diesem Mitbringsel werden Sie garantiert zum Lieblingsgast. Traditionell in Rot und Grün gehalten, überrascht es durch einen Mix aus Tanne, Eukalyptus, Deko-Blättern und Christbaumkugeln.

Anleitung auf Seite 46

Aus dem Buch „Grüne Weihnachten“, Christophorus Verlag

► Farbfeuerwerk

Meist stehen Amaryllis – völlig verdient – für sich allein. Dass sie sich auch bestens einfügen können, zeigt diese harmonische Komposition in kräftigem Pink. Mit von der Partie sind Alstromerien, Rosen und Wachsblumen. Elegant dazu: silbrig-grauer Eukalyptus.



▲ Roter Hingucker

Wunderschöner Mix in klassischen Weihnachtsfarben: Ein ovales Pflanzgefäß mit Steckschaum füllen, rote Rosen dicht an dicht hineinstecken, einzelne Tannenzweige dazwischenschieben. Rand mit Efeuranken umwickeln und alles mit rotem Schleifenband verzieren.



▲ Herrlich romantisch

Mit seinem verspielten Charme passt dieses Bouquet perfekt in die Adventszeit. Rosa Pfefferrispfen, kurz geschnittene Celosien und Rosen in Pink treffen auf altrosa Hortensien. Besonders festlich wird's, wenn Sie die Rosen mit einem Hauch Glitterspray in Silber veredeln.



O Tannenbaum, du wirst ja immer *grüner!*

Nachhaltige Bäume schonen die Umwelt –
der „Weihnachtsbaumhof Schulte-Göbel“
war einer der ersten Betriebe,
die auf „bio“ umstellten

Festliche Umarmung – bei Öko-
ware zwar nicht weniger piksig,
dafür aber natürlich gut



Öko bis in die Spitze:
Konrad Schulte-Göbel etikettiert eine seiner Tannen



Familientradition: Gerhard Schulte-Göbel (83) verzichtet seit rund 25 Jahren auf Spritzmittel. Sohn Konrad (54, r.) führt den Hof genauso nachhaltig weiter

Von vorweihnachtlicher Besinnlichkeit ist hier noch keine Spur: Auf den rund 20 Hektar Anbaufläche brummen die Sägen, Traktoren fahren Baumladungen umher ... Erntezeit auf dem Weihnachtsbaumhof! „Da packt die ganze Familie mit an“, sagt Konrad Schulte-Göbel und fügt hinzu: „Obwohl wir natürlich auch den Rest des Jahres viel zu tun haben.“

Klar: Auch in dieser Zeit wachsen die Nordmann-tannen, Blaufichten und Nobilis – rund zehn Jahre lang natürlich gut. „Ohne Spritzmittel und chemischen Dünger“, sagt Konrad Schulte-Göbel und erklärt: „Damit Tannen schön gerade und voll werden, müssen Gras und Beikraut drumherum niedrig gehalten werden. Im konventionellen Anbau werden dafür dann meist Herbizide gespritzt.“ Konrad Schulte-Göbels Vater Gerhard beginnt

Immer mehr Stammkunden

1997 als einer der Ersten, auf Spritzmittel zu verzichten, schafft stattdessen Shropshire-Schafe an, die zwischen den Baumreihen grasen. „Was sie nicht wegfressen, erledigen wir mit einem speziellen Gerät oder der Hand.“ Aufwendige, umweltfreundliche Feldpflege, für die sein Vater damals belächelt wurde. Doch der glaubte an seine Überzeugung – und gab sie auch an seinen Sohn weiter, der heute den Hof führt. „Wir haben nur einen Boden, den wollen wir nicht mit Spritzmitteln belasten. Da müssen wir einfach auch an die nachfolgende Generation denken“, sagt Konrad Schulte-Göbel. Gleich muss er wieder raus, den Lkw mit Bäumen beladen. Sie werden an Weiterverkäufer wie Hofläden geliefert. Kostenpunkt: je nach Größe 20 bis 25 Euro der

Meter. Auch der Hofverkauf läuft auf Hochtouren, und an den beiden Wochenenden vor Weihnachten kommen die Kunden, um sich ihren Baum selbst zu schlagen: „Die Nachfrage nach nachhaltigen Bäumen ist in den vergangenen Jahren ständig gestiegen“, zieht Konrad Schulte-Göbel Bilanz. Aber ist es nicht auch manchmal deprimierend, wenn man zehn Jahre lang einen Baum hegt und pflegt und er dann nach ein paar feierlichen Tagen weggeworfen wird? Gerhard Schulte-Göbel schüttelt den Kopf: „Nicht, solange er Freude bringt. Für jede Familie hat ein Weihnachtsbaum eine ganz besondere Bedeutung.“ Und für immer mehr eine ganz besonders natürliche. DÖRTE APEL

Mehr Infos:

www.weihnachtsbaumhof.de

Weihnachtsbaum-Nachhaltigkeits-Check

... mit Experte Rudolf Fenner. Er war 27 Jahre Wald-Referent des Umweltverbands Robin Wood, ist jetzt pensioniert. Doch das Interesse an Öko-Tannen lässt ihn nicht los: Seine Dokumentationen rund um den Bio-Baumverkauf in Deutschland führt er ehrenamtlich weiter.

Die Öko-Tanne

➔ **Vorteile:** Gedeiht ohne Pestizide und künstlichen Dünger. Und schont so unseren Boden, das Grundwasser und die Tierwelt, etwa Insekten.

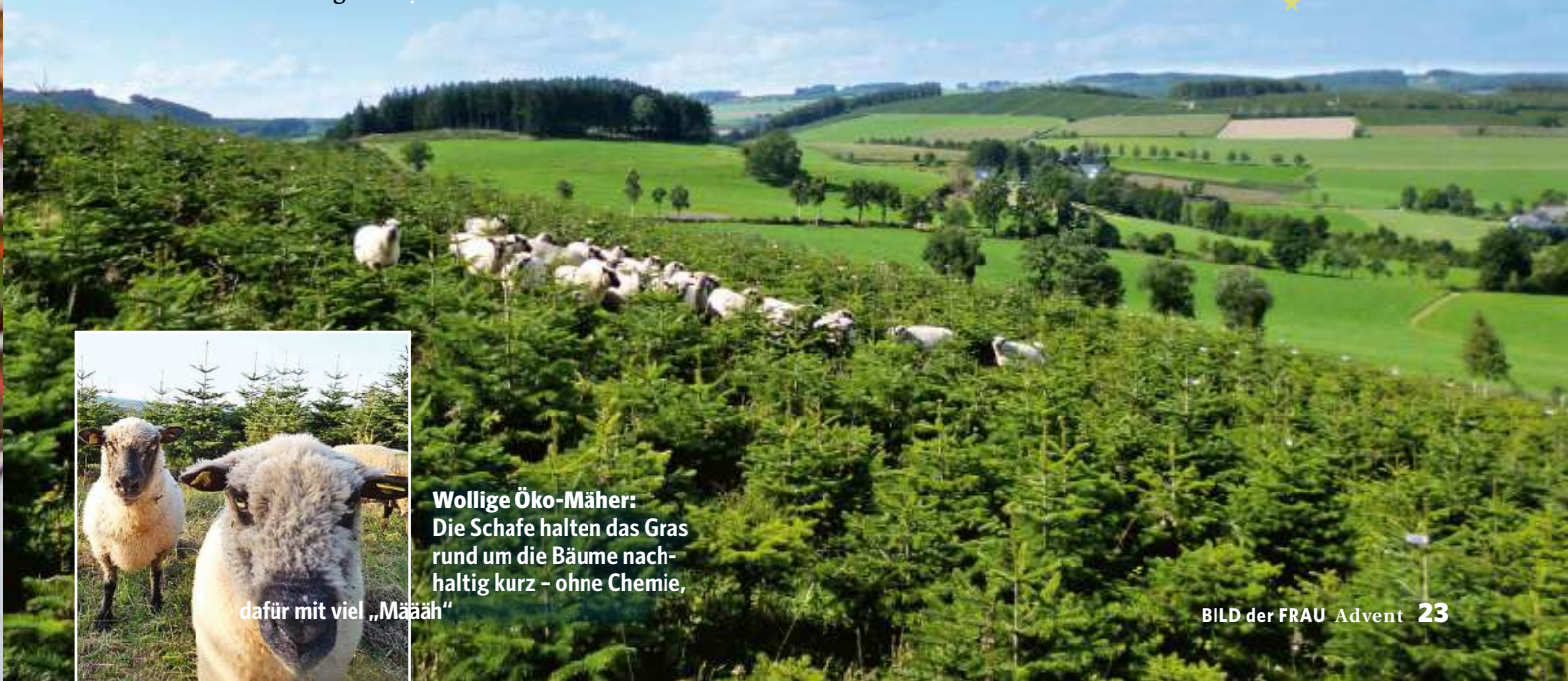
➔ **Erkennungs-Merkmale:** Auf diese Siegel achten:



➔ **Preis:** In der Regel nicht teurer als die „normale“ Tanne: „Obwohl die Öko-Kulturen mehr Arbeitszeit erfordern.“

➔ **Verkäufer:** Immer mehr. „2014 gab es 132 in ganz Deutschland – 2022 waren es bereits mehr als tausend!“ Sie möchten einen Baum? Einfach auf die Liste deutschlandweiter Verkaufsstellen schauen, die Rudolf Fenner jedes Jahr aktualisiert: www.robinwood.de/weihnachtsbaeume

Fotos: Westend61, Katharina Hummel (3), Ulrike Hahne, 123RF, privat (2)



Wollige Öko-Mäher:
Die Schafe halten das Gras rund um die Bäume nachhaltig kurz – ohne Chemie, dafür mit viel „Määäh“

Basteln

► Landhaus-Stil

Alle Jahre wieder können Sie in dem schlichten Leinen-Kalender neue Kleinigkeiten für Ihre Liebsten verstecken. Die 24 Stofftäschchen mit weihnachtlichen Motiven in verschiedenen Größen sind auf ein Tuch von 130 x 60 cm genäht und lassen sich an einem Juteband aufhängen. „Loiron“, von Loberon, 84,95 € (loberon.de).

◀ Sammlerstück

Unterschiedlich große Papprollen, z. B. von Paketband, Küchenrollen oder Camembertschachteln, aufbewahren. Auf einer Pappe zum Tannenbaum arrangieren und aufkleben. Baum ausschneiden, mit Wandfarbe grundieren, trocknen lassen. Dann mit Geschenken und Nummern befüllen, dabei einzelne Fächer mit Sternen verschließen.



Jeden Morgen sausen die Kinder zum üppig bestückten Adventskalender. Und auch wir Großen lassen uns täglich gern aufs Neue überraschen

Was ist wohl heute drin?

Fotos: Flora Press (3), Ferrero, Loberon, iStock



**KAUF-
TIPP**



▲ Alles im Kasten

Eine Weinkiste aus Holz mit Seidenpapier auslegen. Adventskalender-Geschenkpapier ausdrucken (gibt's online) oder schlichtes Papier beschriften. Präsente darin verpacken, mit Masking Tape verzieren und in die Kiste einräumen.

▼ Kalender-Kranz

Aus festem Karton einen Ring (44 cm ø, 6 cm breit) ausschneiden. Verschieden große Spanschachteln (oder selbst gebastelte Ringe) dicht an dicht auf dem Ring befestigen. Mit Geschenken und Pralinen (z. B. von Ferrero) füllen und mit Zahlenschildern versehen.



◀ Sieht zum Anknuspern aus

Aber Vorsicht: Das Lebkuchenhaus ist aus Filz. Vielleicht ist in den Päckchen was Süßes? Aus einer von zwei dicken, braunen Filzplatten ein Dreieck schneiden. Als Dach an die eckige Platte nähen. Eine Bordüre aus weißem Filz am Dach befestigen. Schachteln ankleben, Deckel mit Geschenkpapier verzieren und nummerieren. Zuckerstangen mit Klettband am Filz fixieren.

Nächste Seite geht es weiter ➔

Basteln

◀ Geschenke-spender

24 Päckchen in Papier wickeln und durchnummerieren. Wichtig: Die Päckchen müssen in der Breite und insgesamt in der Höhe möglichst genau in ein langes, schmales Wandregal passen. Aus schwarzem Karton einen Pfeil ausschneiden, mit weißen Streifen bekleben und beschriften. Unten am Regal befestigen.

★ ▶ Stadtbummel

Die bunte Häuserzeile besteht aus Pappverpackungen, z. B. von Tee, Keksen oder Kosmetikartikeln. Obere Drittel für die Dächer grau, Rest farbig anmalen. Nach dem Trocknen mit Details - Fenstern, Türen, Balkonen - verzieren. Hübsch zusammenstellen und nach Wunsch auf eine Unterlage kleben.

▶ Bestens aufgehängt

Tüten aus Packpapier mit Zahlen bekleben. Geschenke hinein-füllen. Oben einmal umknicken und lochen, dann Küchengarn durchziehen. Tüten damit verschließen und an einem Gitter festknoten. Mit Holzanhängern dekorieren.

▶ Wundertüten

Aus unterschiedlich gemusterten Geschenkpapieren Tüten basteln bzw. zu Spitztüten aufdrehen. Zahlen draufschreiben oder -kleben und die Tüten nach dem Befüllen unter eine große Glaslocke legen.

Für kleine Entdecker



Kalender-Kauftipps

Entspannt ganz herrlich

Aroma- und Pflegeöle verzaubern mit ihrem Duft und sind eine Wohltat für Körper und Seele. Von Primavera, 59,99 €.

Zum Vorlesen

Besinnliche Momente auf Weltliteratur-Niveau mit Geschichten und Gedichten von Goethe bis Ringelnatz. Anakonda Verlag, 6,95 €.

Stimmungsaufheller

„Leuchttage“ begleitet vom 1. Dezember bis zum 6. Januar mit wunderschönen Bildern und Illustrationen, Rezepten und stärkenden Gedanken. Adeo-Verlag, 18 €.



Aus mach ALT NEU

*Der klassische Nussknacker im neuen Glanz:
Mit den PINTOR Markern
von PILOT zaubern Sie
im Handumdrehen einen
echten Hingucker für
Ihre Weihnachtsdeko.
Wir zeigen, wie's geht!*

An Material benötigen Sie:

PINTOR Kreativmarker in
Strichstärke EF oder F in Weiß &
Schwarz, Nussknacker aus Holz,
Acryl-Farbspray in Schwarz &
Braun



Schritt 1: Nussknacker lackieren

Die Nussknacker reinigen, um Verschmutzungen und Fettrückstände zu entfernen. Die Figuren anschließend mit einem Acryl-Farbspray in Braun und Schwarz grundieren und gut trocknen lassen. **Tipp:** Bart und Haare des Nussknackers möglichst vorher entfernen.



Schritt 2: Kreativ gestalten mit PINTOR

Mit dem schwarzen PINTOR Marker in Strichstärke EF oder F Schritt für Schritt Blumenranken oder andere feine Muster auf den braunlackierten Nussknacker malen. Das Gleiche mit dem weißen PINTOR auf der schwarz-grundierten Figur wiederholen. Um einen besonders modernen Look zu kreieren, kann auf das Aufmalen eines Gesichts verzichtet werden.



Mit dem Code „BdF23“ gibt es auf www.pilotpen.de
20 % Rabatt auf das gesamte Sortiment ab einem
Bestellwert von 25 € (gültig bis 31.12.2023).



Kreativer Alleskönner

Die PINTOR Kreativmarker auf Wasserbasis gibt es in bis zu 30 Farben und vier Strichstärken. Mit ihrer robusten Spitze haften sie auf nahezu allen Oberflächen und sind damit perfekt für saisonale Upcyclingprojekte geeignet.

Basteln

Großer Familienspaß

Weihnachtsgeschichte

„Da liegt es, das Kindlein, auf Heu und auf Stroh ...“ Die Krippe aus Eierkarton erzählt vom Wunder der Heiligen Nacht

Anleitung auf Seite 48

Aus dem Buch „Weihnachten im Herzen“, frechverlag.

Gemeinsam basteln ist ein riesiges Vergnügen. Und wenn die Deko obendrein so hübsch ist und Oma und Opa beglückt, sind nicht nur die Kleinen stolz wie Oskar



◀ Drollige Wichtel

Diese putzigen Kerlchen haben den Schalk im Nacken und sind ganz einfach gemacht: Holzkugeln an umgedrehte Tannenzapfen kleben. Kleine rote Kugeln als Nasen und Dekowatte als Haare und Bärte ankleben. Aus rotem Filz Mützen und Schals schneiden, ebenfalls befestigen. Jetzt nur noch mit Filzstift Gesichter aufmalen – fertig!



Eine Krone für Lucia

Wunderschöner Brauch aus Schweden: Am 13. Dezember ist der Tag der heiligen Lucia. Wir feiern dieses Jahr mit diesen Lichterkronen mit.

Sie brauchen:

- ▶ Bastelkarton in verschiedenen Grüntönen
- ▶ Reste von Filzgleitern
- ▶ Kleber
- ▶ Strohhalme aus Papier
- ▶ gelbes Krepppapier
- ▶ Klebeband

So wird's gemacht:

1. Aus dem Bastelkarton einen Streifen schneiden, der einmal um den Kopf passt. (Das ist eine Aufgabe für die Großen.) Dann viele unterschiedliche kleine und größere Blätter ausschneiden. Wer mag, kann die Blätter mit Bleistift vorzeichnen oder aber einfach nach Gefühl ausschneiden.

2. Aus dem Filzgleiter kleine, schmale Streifen ausschneiden. Nun die Blätter auf den Bastel-

kartonstreifen kleben, einige direkt Papier auf Papier, bei anderen einen Streifen Filzgleiter dazwischenkleben. Durch diesen Trick erhält der Kranz unterschiedliche Ebenen und wirkt viel echter – und nicht bloß papier-platt.

3. Die Strohhalme auf die gewünschte Größe kürzen und kleine Flammen aus dem Krepppapier ausschneiden. Flammen oben in die Strohhalme kleben.

4. Den Papierstreifen um den Kopf legen und die Enden so aneinanderkleben, dass er gut passt. Zum Schluss die Strohalmkerzen mit Klebeband von innen rund um den Kranz kleben.

Aus dem Buch „Weihnachten kreativ!“, EMF Verlag.



Kein bisschen bockig

Sie sind einfach entzückend, diese niedlichen Rehböcke aus Holz! Die selbst gemachten Schmuckstücke können die Fensterbank zieren oder Gäste an der Weihnachtstafel erfreuen – dann jedes Rehlein mit einem Namen beschriften.

Sie brauchen:

- ▶ Birken- oder andere Holzscheiben
- ▶ weißes, schwarzes und braunes Bastelpapier
- ▶ flüssigen Klebstoff
- ▶ weiße Acrylfarbe
- ▶ Wattestäbchen
- ▶ Äste
- ▶ eventuell Heißkleber

So wird's gemacht:

1. Damit die Rehböcke stehen können, die Baumscheiben an einer Seite gerade absägen. Das sollte unbedingt ein Erwachsener machen.

2. Die Holzscheibe auf das weiße Bastelpapier legen und den Umriss der Scheibe nachzeichnen. In diesen Umriss wird nun das Gesicht hineingezeichnet. Ausschneiden und auf die Holzscheibe kleben.

3. Aus schwarzem und braunem Bastelpapier Nase und Ohren ausschneiden und an der Holzscheibe festkleben.

4. Mit einem schwarzen Stift die Augen aufmalen. Die weißen Punkte gelingen am besten mit einem Wattestäbchen, auf das ein wenig Acrylfarbe aufgetragen wurde. Mit der Farbe lassen sich auch gut die Ohren bemalen. Die Farbe anschließend gut trocknen lassen.

5. Zum Schluss bekommt der Rehbock natürlich noch ein Geweih. Dafür jeweils zwei gleich große Äste an die Baumscheibe kleben. Das gelingt am einfachsten mit jeweils einem Tupfer Heißkleber.

Aus dem Buch „Herbstbasteln mit Kindern“, Christophorus-Verlag.



Aktuell

Plätzchen-Psychologie

Tatsächlich, die gibt es. Wer noch nicht weiß, womit er den Lieblingsmenschen rundherum eine Freude machen könnte, sollte einen genauen Blick auf deren bunte Teller werfen. Der Keksfavorit, der immer am schnellsten verschwindet, gibt Hinweise



LEBKUCHEN- ODER KEKSHERZEN

Vorfahrt für Romantik

♥ Egal, ob der Teig saftig oder knusprig ist, mit Schoko oder Zuckerguss überzogen – hier macht es vor allem die Form! Klar, wer (unbewusst) immer zu den Herzchen greift, ist hoffnungslos romantisch. Gilt auch für Männer. Mit viel Kerzenschein und kitschigen Weihnachtsfilmen ist der Advent die absolute Lieblings-Saison. Es gibt gerade nichts Schöneres, als vor dem TV auf dem Sofa zu kuscheln!

Die Botschaft zählt

★ In diesem Fall ist die Auswahl wirklich riesig, der Preis dagegen eher nebensächlich. Alles, was unter die Überschrift „von ganzem Herzen“ passt, ist die perfekte Überraschung. Das könnten ein Foto und ein Liebesbrief sein, ein DIY-Projekt, eine Einladung zum Candle-Light-Dinner, ein Schmuckstück mit besonderer Bedeutung, eine CD mit den persönlichen Lovesongs ... Und nicht vergessen: Die drei Wörter „Ich liebe dich“ und eine lange Umarmung sind hier der wichtigste Teil der Bescherung.



MÜRBETEIG-FIGUREN Spaß muss sein

♥ In den verschiedensten Formen ausgestochen und kunterbunt verziert – hier macht das Angucken mindestens so viel Spaß wie das Naschen selbst. Kann sein, dass der Figuren-Fan den Keks lange begutachtet und die Deko lobt, bevor er ihn (widerstrebend) in den Mund steckt. An der Weihnachtszeit liebt er vor allem die vielen fröhlichen Feiern mit Kollegen, Nachbarn, Kumpels, der Familie. **Er ist überall dabei** und schmiedet bestimmt schon Pläne für das nächste Fest.

Einfach mal fragen

★ Dieser Mensch spielt am 24. gern den Weihnachtsmann, gibt Geschenke mit einem lustigen Spruch weiter, legt selbst aber gar nicht so viel Wert auf ein Präsent. Das Thema „große Gefühle und glitzernde Augen“ ist ihm eher unangenehm. Damit er beim Auspacken, Freuen und Bedanken nicht hoffnungslos überfordert ist, sollte man bei der Auswahl – wie er – **möglichst praktisch denken**. Am besten vorher ganz direkt fragen „Was würde dir eine Freude machen?“ und dann genau diesen Wunsch erfüllen.

ZIMTSTERN ODER VANILLEKIPFERL Hauptsache, gemütlich

♥ Beide Plätzchen zergehen zart auf der Zunge (jedenfalls wenn sie gut gelungen sind!), beide verströmen herrliches Weihnachts-Aroma, erinnern an früher und senden mit jedem Bissen die Botschaft: was für eine einmalige Zeit – endlich wieder Advent! „**Alles wie immer**“ bedeutet für Zimt- und Vanille-Fans im Dezember nicht „langweilig und öde“, sondern „gemütlich und genau richtig“.

Mit viel Liebe

★ Keine Überraschung ist die schönste Überraschung. Diese Typen mögen keine Extreme und keine Aufregung bei der Bescherung. Sie sehnen sich geradezu nach Wiederholungen und sind sehr zufrieden, **wenn sie einen Klassiker auspacken**. Schal, Krawatte, Parfum ... Alles super! Aber bitte wirklich mit Liebe aussuchen, festlich verpacken und mit einem Küsschen überreichen.



SPEKULATIUS Sehnsucht nach Exotik

♥ Es ist die besondere Gewürzmischung, die diese Plätzchen so interessant macht. Zu den Klassikern Zimt und Anis gesellen sich Koriander und Kardamom. Spekulatius-Fans lieben den Hauch Exotik und machen sich im Advent auch sonst **auf die Suche nach dem Außergewöhnlichen**. Ihre Weihnachts-Deko besteht oft aus bemerkenswerten Einzelstücken, beim Fest-Menü legen sie Wert auf Abwechslung und wagen durchaus kulinarische Experimente.

Geduld ist wichtig

★ Mal eben das Einkaufszentrum stürmen und auf den letzten Drücker etwas besorgen? Diese Strategie wird nicht funktionieren. Um Spekulatius-Freunde perfekt zu beschenken, **muss man eigentlich das ganze Jahr über die Augen offen halten**. Verpasst? Dann besser in kleineren Onlineshops oder Sammlerbörsen nach etwas Passendem suchen als beim großen Versandhändler. Für die Verpackung gilt: lieber ein bisschen verrückt als klassisch.

MANDELSPLITTER ODER BAUMKUCHEN Lust auf Luxus

♥ Die Zutaten sind extra-edel, die Zubereitung ist vom Feinsten. Wer am liebsten bei den teuren Spezialitäten zugreift, signalisiert deutlich: „Für mich ist das Beste gerade gut genug.“ Einfache Zuckerplätzchen werden vermutlich mit dem Kommentar „Ich mache mir nichts aus Süßem“ abgelehnt. Baumkuchen-Verehrer sind wirklich wählerisch, handeln meistens nach dem „**Ganz oder gar nicht**“-Prinzip.

Alles auf eine Karte

★ Achtung! Die Idee, Heiligabend mit möglichst vielen Päckchen zu punkten, wird nicht funktionieren! Vielleicht beeindruckt der Anblick, aber kommen dann keine Top-Produkte zum Vorschein, wächst die Enttäuschung von Geschenk zu Geschenk. Besser ist **die Konzentration auf eine einzige (kleine) Sache**, damit das Geld für das Feinste vom Feinen reicht. Bei Papier und Schleife ist Glitzer angesagt, und auf dem Kärtchen sollte „Du bist es mir wert“ stehen.

CUPCAKES ODER COOKIES Offen für Neues

♥ Man merkt es schon an den Namen! Hier stehen die Zeichen auf Trend statt Tradition. Cookie-Typen sind viel unterwegs, um Neues zu entdecken. Sie lieben das Gefühl „Ich bin der Erste“ und geben ihre sensationellen Entdeckungen gern weiter, meistens verbunden mit der Empfehlung: „Das **MUSST** du probieren!“ Auch im Advent testen sie begeistert, **was gerade besonders angesagt ist** – selbst wenn es sich um den guten alten Eierpunsch handelt.

Bewunderung kommt an

★ Es wird schwer, den Trendsetter auf seinem eigenen Fachgebiet zu übertrumpfen. Etwas mit dem Satz „Das kennst du bestimmt noch nicht“ zu überreichen ist zwar eine verlockende Idee, aber zu riskant. Stattdessen **unterstützt man seine Streifzüge lieber** mit Gutscheinen, z. B. für einen großen Möbelladen, ein neues Restaurant oder einen Club. Ein bisschen Bewunderung („Du weißt doch immer am besten, was angesagt ist!“) garantiert ein breites Strahlen schon vor dem Öffnen des Umschlags.



Basteln

Von Herzen schenken

Selbst genäht, bemalt, geformt
und gestrickt – persönlicher können
Präsente nicht sein

Romantischer Kerzenring

Feinster Boho-Look: Der Ring mit
Kerzenhalter wird mit ausreichend
Abstand zur Kerze an den Seiten üppig
mit Trockenblumen geschmückt.

Anleitung auf Seite 46

Aus dem Buch „Stilvolle
Trockenblumen“, Frechverlag

Handbemalte Schale

Für kleine Schmuckstücke, Schlüssel oder einfach als Blickfang: Die Tonschale wird mit Acrylfarbe bemalt. Geübte Maler tragen ihre Motive direkt auf die Schale auf, alle anderen fertigen am besten vorher eine Skizze an.

Anleitung auf Seite 48

Aus dem Buch „Töpfern ohne Brennofen“, Frechverlag



Entzückende Mini-Vasen

Hätten Sie gedacht, dass Baumkugeln die Basis dieser kleinen Vasen sind? Kreidefarbe gibt ihnen ein schönes mattes Finish, Birkenscheiben als Unterlage machen sie stabil.

Anleitung auf Seite 49

Aus dem Buch „Handgemachte Weihnachtsfreuden“, Frechverlag



Windlichter mit Durchblick

Marmeladen- oder Kompott-Gläser kommen hier richtig groß raus. Die fett- und staubfreien Gläser mit Motiven bzw. Sprüchen bekleben. Dafür eine Rakel (Bastelladen) verwenden, um die Sticker fest auf dem Glas zu fixieren. Anschließend im Freien mit Farbspray besprühen. Tipp: Lieber wenig Farbe und öfter sprühen, damit keine „Nasen“ entstehen. Nach dem vollständigen Trocknen vorsichtig mit einer Pinzette die Aufkleber von den Gläsern ziehen. Mit Bastbändern schmücken, mit Teelichtern oder Stumpenkerzen darin versenken.

Stauraum-Wunder

In der praktischen Betttasche finden Gutenachtgeschichten und Kuscheltiere einen festen Platz.

Anleitung auf Seite 47

Aus dem Buch „Nähideen, die Ordnung schaffen“, Frechverlag



Mehr Ideen finden Sie auf der nächsten Seite ➔



Basteln



Das ist
nur für
dich!

▲ **Bohème-Spiegel**

Zugegeben, kein schnelles Projekt. Das geknüpfte Diamant-Muster braucht etwas Geduld und Fingerspitzengefühl - doch das Ergebnis lohnt jede Mühe.

Anleitung auf Seite 50

Aus dem Buch „Sweet Makramee“, Frechverlag





Kuschelschal

Der zarte Farbverlauf macht den luftigen, extralangen Schal mit Ajourmuster zum neuen Lieblingsstück.

Anleitung auf Seite 46

Aus dem Buch „Der Tücher-Kompass“, Frechverlag

Für Sammelsachen

Wolle, Zeitschriften, Spielsachen? Dieser gestrickte und gefilzte Helfer macht alles mit – und gleichzeitig überall eine gute Figur.

Anleitung auf Seite 47

Aus dem Buch „Lust auf Stricken“, Christophorus Verlag



Appetitlich serviert

Feinschmecker werden an diesem Brett lange Freude haben – es ist groß genug für viele Leckereien.

Anleitung auf Seite 51

Aus dem Buch „Woodworks“, EMF Verlag



Filigranes Armband

Die beiden Knotenarten, mit denen das Armband geknüpft wird, sind schnell gelernt. Dank des beweglichen Verschlusses passt es sich jedem Arm an.

Anleitung Seite 49

Aus dem Buch „Makramee Super Easy“, EMF Verlag



Dekorieren

Edel verpackt

Die ersten Geschenke sind schon
gekauft? Dann finden Sie hier das
passende Outfit für Ihre Gaben



So elegant ...

Wie ein kleines Abendtäschchen, mit dem
man auch zum Ball gehen könnte - mit dieser
Verpackung kommen selbst kleine
Aufmerksamkeiten ganz groß raus.

Anleitung auf Seite 50 Aus dem Buch „Liebevoll
verpackt“, Christophorus Verlag

Fotos: Christophorus-Verlag (2), Flora Press (2), Ferrero, iStock

◀ Für Leseratten

Schlichtes Packpapier ist der ideale
Untergrund für Geschenkband mit
Schrift. Auch schön: Mit Paketskordel
verschnüren und Mini-Baumkugeln
oder Tannenzapfen dranhängen.

► Vom Himmel gefallen

Ob in Glanzpapier oder uni
Musterpapier-Borte - die Päckchen
verzaubern durch Satinbändchen,
verspielte Häkelbörduren und
angehängte Deko-Sterne bzw.
-Schneeflöckchen.

Nettes für Naschkatzen

Bildhübsch und so einfach zu machen: Vier zusammengefaltete Papierbackförmchen mit etwas Abstand übereinander aufs Päckchen kleben, sodass ein Tannenbaum entsteht. Oben ein Sternchen aufkleben und mit einem Band eine einzeln verpackte Praline (z. B. Raffaello) daran befestigen.



Ganz persönlich

Perfekt für alle, die in großer Runde feiern, denn hier kann's keine Verwechslung geben: Weiß auf Bunt sind die selbst gebastelten Tüten mit Namen beschriftet und liebevoll mit Sternen und Plüschpuscheln verziert.

Anleitung auf Seite 49



Weihnachts-Zoo

Statt Geschenkanhänger gibt's das Lieblingstier: Dafür aus dünnem weißem Karton Tier-Silhouetten ausschneiden, Gesichter und Namen daraufmalen und mit goldenem Lackstift verzieren. Wer mag, schneidet extra Beine aus und befestigt sie beweglich mit Rundkopffklammern an den Tierkörpern.

Aus dem Buch „DIY Christmas“, Christophorus Verlag



EXKLUSIV
für Sie zum
Nachbasteln

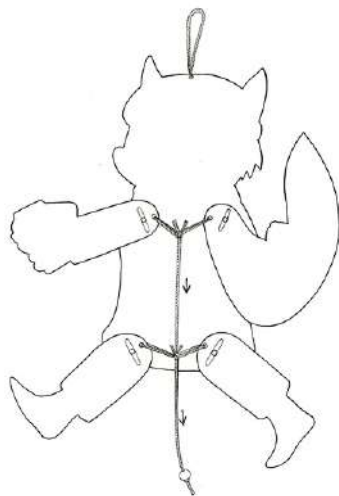
Wir feiern mit Felix

Sie brauchen:

- ★ Schere oder Cutter
- ★ Bastelkarton
- ★ Lochzange
- ★ 4 Musterklammern
- ★ schmales Geschenkband
- ★ 1 kleine Perle oder Holzkugel
- ★ Kleber

So wird's gemacht:

1. Diese Doppelseite mit der Vorlage für den Fuchs aus dem Heft trennen (wahlweise sehr gute Farbkopien machen) und auf Bastelkarton kleben. Luftbläschen sorgfältig glatt streichen. Dann die Einzelteile ausschneiden.
2. Mit der Lochzange kleine Löcher an den gekennzeichneten Stellen in den Karton stanzen.
3. Die Klammern von vorn durch die Löcher am Körper stechen und Arm, Fuchsschwanz sowie die Beine locker daran befestigen. Das Loch für den Arm versteckt sich im Mützenbommel der kleinen Maus.
4. Die restlichen Löcher mit dem Geschenkband als Querraden verbinden (siehe Zeichnung).
5. Den Zugfaden jeweils in der Mitte fest anbinden und am Ende die Dekoperle verknöten
6. Durch das Loch am Kopf das Band zum Aufhängen fädeln und einen Knoten binden.



Ist er nicht knuffig, unser
kleiner Weihnachts-Fuchs?
Als Keks- und Geschenkbote
darf er uns die nächsten
Wochen gern versüßen. Einfach
ausschneiden, aufkleben
und sich freuen





Report

Deko-Ideen aus dem *Wald*

Wie nachhaltig
es sich
mit Naturschätzen
zum Advent
basteln lässt, zeigt
uns Doris Kern auf
zauberhafte Art

Doris
Kern (40) liebt
die Natur, Schnee –
und kreative
Ideen



Aus Tannenzapfen (o.)
und anderen Fund-
schätzchen (r.) entstehen
tolle Dekostücke

EXTRA-TIPPS

DIE MISTEL

Sieht so hübsch aus
und ist umrankt von
Bräuchen. Danach bringt
es Paaren Glück, wenn
sie sich unter einem
Mistelzweig küssen. Über
dem Türrahmen auf-
gehängt, soll er vor
Unheil schützen.

Was uns die Natur schenkt, ist so faszinierend! Man muss es nur sehen.“ Doris Kern lebt im Mühlviertel in Oberösterreich und hat sich eigentlich einen Namen als „Kräuterbloggerin“ gemacht. Aber sie bastelt auch wie keine Zweite. Zapfen, kleine Äste mit Flechten, ein Stück Moos: „Im Wald oder Garten findest du Schätze, mit denen du dich wunderbar auf die Weihnachtszeit einstellen kannst“, schwärmt die 40-Jährige.

In ihrem Buch „Natürlich weihnachtlich“ zeigt sie das an vielen wunderschönen Beispielen. Auch Papier bringt sie dabei zum Einsatz: „Sogar Klorollen sind ein tolles Bastelmateriale“, verrät die Österreicherin. Daraus macht sie zum Beispiel Teelichthalter, Anhänger oder Sterne. Doris lacht: „Und wenn ich einmal angefangen habe, etwas auszuprobieren, komme ich auf weitere Ideen.“

Die Vorfreude kommt beim Basteln

Tischkärtchen bindet sie gerne mal an Kiefernzapfen an (unten): „Das ist gar nicht kompliziert und sieht zauberhaft aus.“ An ihrem Haus hängt ein Kranz aus Tannen- und Mistelzweigen – „auch der ist schnell gemacht“. Viele Sterne nach einfachem Scherenschnitt werden bei ihr zu Hause bald wieder für Stimmung sorgen. „Beim Basteln komme ich richtig in Vorfreude, magisch ist das“, findet Doris. Weil ihre Begeisterung so ansteckend ist, hat sie uns die Anleitung für den „Sternenhimmel“ (rechts) gleich mitgegeben. Einen großen Weihnachtswunsch kann sich Doris allerdings nicht selbst basteln: „Schnee wäre schön, so ein richtiges Weihnachtswintermärchen für meine kleine Tochter.“ Emma ist zwei Jahre alt – und wenn sie an die leuchtenden Kinderaugen vorm Christbaum denkt, strahlt auch die Mama!



BUCH-TIPP

„Natürlich weihnachtlich“
von Doris Kern,
Servus Verlag,
22 Euro.

Aus Papiertüten werden
wunderhübsche Dekosterne



Sternenhimmel

Das brauchen Sie:

- 8-10 Papiertüten
- Heißklebepistole oder Bastelleim
- Band ► Schere

So wird's gemacht:

1. Papiertüte mit der offenen Seite nach oben auf den Tisch legen. Mit der Heißklebepistole umgedrehtes T auf die



Oberseite auftragen.

2. Die nächste Tüte ebenfalls mit der offenen Seite nach oben auf den ersten Beutel kleben und gut festdrücken. Fortfahren, bis alle Tüten festgeklebt sind.

3. Mit einem Bleistift Zacken skizzieren – diese mit der Schere aus-



schneiden. Den Stern nun auf falten.

4. Mit der Heißklebepistole das Band zum Aufhängen an der Außenseite des Anfangsbeutels fixieren.

5. Dann den Anfangs- und Endbeutel zusammenkleben und aufhängen.



„Waldige Tischkärtchen“

Das wird benötigt:

- festes Papier ► Locher
- Band ► Kiefernzapfen ► Stift

So wird's gemacht:

1. Aus dem Papier Rechtecke von 4 x 8 cm schneiden. Die Ecken auf einer Seite anschrägen.

2. Mit einem Locher ein Loch in die Mitte der kürzeren Seite stanzen.

3. Das Kärtchen mit dem Namen beschriften.

4. Ein Band durch das Loch fädeln, um den Kiefernzapfen wickeln, eine Schleife binden.

Überraschung aus dem Wald! Die schönen Dekostücke lassen sich auch wunderbar verschenken – etwa in einem Körbchen



Basteln



▲ Prima Papierkerzen

Der Clou sind die Kerzen aus Papierstrohhalm – je bunter und unterschiedlicher, desto schöner. Tipp: Aus einem Strohalm lassen sich locker drei Kerzen schneiden. **Anleitung auf Seite 49.**

▼ Schlichter Winterwald

Je 1 spitzes Dreieck aus Packpapier sowie rotem und schwarzem Tonpapier schneiden. Rote und naturfarbene Tanne mit Klebestift leicht überlappend auf eine Karte kleben. Für den 3-D-Effekt den obersten Baum mit Klebepads befestigen.

Aus dem Buch „Weihnachtlicher Bastelspaß“, EMF-Verlag.



Mit liebsten Grüßen

Mit selbst gestalteten und liebevoll beschrifteten Weihnachtskarten zeigen wir unseren Freunden und Verwandten, wie gern wir sie haben

Fantasievolle Advents-Post



▲ Grüne Glitzer-Tape-Streifen in Tannenform aufkleben. Mit einem goldenen Stern toppen. Wunschtext ausdrucken, mit einer Motivschere ausschneiden, darunter befestigen.

➤ Aus alten Buchseiten mit einer Motivschere einen Tannenbaum schneiden, aufkleben. Küchengarn durchfädeln und zur Schleife binden.



▲ In eine Klappkarte Schlitze in Baumform schneiden. Geschenkband durchziehen, hinten verknoten, oben eine Schleife binden. Wunschtext ausdrucken, darunterkleben.





▲ Gemeinsam kreativ

Wenn die Kleinen bei der Kartendekoration mitgeholfen haben, geht Oma und Opa garantiert das Herz auf!



▲ Süße Nikolaussöckchen

Mit einer Papierschablone aus verschiedenfarbigem Filz 4 Socken (à ca. 5 cm hoch) ausschneiden. Auf ein langes Stück Garn fädeln, rechts und links durch kleine Löcher in der Karte ziehen und festknoten. Einen Streifen Masking Tape an den oberen Rand kleben und z. B. mit „Frohe Weihnachten“ beschriften. Mit weißem Lackstift Geschenkepäckchen an die untere Kante zeichnen. Nach Belieben kleine Filzsterne auf die Söckchen kleben.

▼ Schickes Stickmuster

Linien für den Baum mit Bleistift vorzeichnen. Ein langes Stück Garn in eine Nadel einfädeln, am Ende einen Knoten machen. Von hinten an der oberen Spitze durchstechen und die Linie nachnähen. Entlang des aufgestickten Baums weihnachtliche Aufkleber auf der Karte verteilen.



▲ Aus Papier einen Halbkreis schneiden. An der geraden Seite beginnend hin- und herfalten, sodass ein Baum entsteht. Auf eine Karte kleben und oben mit einer Schleife aus Geschenkband verzieren.

▲ Masking Tape mit verschiedenen Mustern als Kerzen nebeneinander auf eine Karte kleben, unten gerade schneiden. Aus Papier oder mit Stift kleine Flammen darüberheften bzw. -malen.

Aus dem Buch „Winterglück & Weihnachtszeit“, Callwey-Verlag.



Weiter geht's auf der

nächsten Seite ➔

Fröhliche Weihnacht überall

▼ Bildhübsche Pop-up-Karte

Schöne Überraschung: Die Klappkarte innen mit Geschenkpapier bekleben. Mit einer runden Schablone (ca. 6 cm ø) aus Transparentpapier 12-13 Kreise ausschneiden. Alle Kreise in der Mitte falten. Dann die halbkreisförmigen Kreisaußenseiten abwechselnd in der Mitte und am rechten und linken Rand mit der nächsten Kreisaußenseite zusammenkleben, bis alle Kreise verbraucht sind. Die Fächerkugel mit der Rückennaht genau in den Falz der Karte legen, die freien Kreisaußenseiten ankleben. Mit Silberstift einen Aufhänger an die Kugel malen und in Schnörkeln eine Schnur aufkleben.

▲ Leckeres Häuschen

Bei der „Lebkuchen“-Karte kommt man sofort in Naschlaune: Eine Häuserreihe mit unterschiedlichen Giebeln aus braunem Karton ausschneiden. Zunächst mit Bleistift Details wie Fenster, Türen, Dachziegel und Verzierungen auf die Häuserfronten zeichnen. Dann mit weißem Lackstift nachmalen.

▼ Klangvolle Glocke

Da ist Musik drin: Vorderseite einer Karte mit Geschenkpapier bekleben. Aus rotem Glitzerpapier eine Glocke ausschneiden und „Jingle Bells“ daraufschreiben. Mit einem Stück Garn ein Silberglöckchen auffädeln. Das Garn so auf der Rückseite der Glocke befestigen, dass unten das Glöckchen an einer Schlaufe heraushängt. Umdrehen und die Glocke auf die Karte kleben. An den unteren Rand Kerzen stempeln (Bastelbedarf).





Die schönsten Geschenke sind selbstgemacht.

Zum Beispiel Briefmarken mit Ihren eigenen Fotos.

Sie möchten Ihren Lieben dieses Jahr zu Weihnachten etwas ganz Persönliches schenken? Am liebsten etwas Selbstgemachtes, das absolut einzigartig ist und Riesenfreude auslöst? Ein Geschenk, das sich einfach, schnell und ganz nach Ihren Wünschen online gestalten lässt – und obendrein noch einen praktischen Nutzen hat?

Dann kommt hier die perfekte Geschenkidee für Sie: Gestalten Sie echte Briefmarken mit eigenen Fotos

oder anderen Wunschmotiven – und begeistern Sie Ihre Lieben mit Ihren kreativen Ideen! Für Ihren persönlichen Markenbogen mit 18 selbst gestalteten Briefmarken steht Ihnen eine Vielzahl an Hintergrund-Designs zur Auswahl. Und schon nach 2 bis 5 Werktagen ab Bestellung ist der Markenbogen bei Ihnen.

Jetzt gestalten und bestellen auf
deutschepost.de/freude

BRIEFMARKE
INDIVIDUELL
Ein Produkt der Deutschen Post

Die Anleitungen

Kuschelschal, S. 35

GRÖSSE: ca. 48 x 205 cm

Sie brauchen:

- Woolly Hugs LACE (75 % Super-Kid-Mohair, 25 % Seide, LL ca. 800 m/80 g):
- 1 Knäuel in Wunschfarbe (Original in Farbe Nr. 68)
- Stricknadeln Nr. 3,5–4,5
- 1 Zopf- oder Hilfsnadel

MUSTER

Ajourmuster: Laut Strickschrift arbeiten. Die M-Zahl muss durch 14 teilbar sein, plus 1 zusätzliche Masche, damit das Muster rechts und links aufgeht, plus 8 M für die Randblenden. Es sind nur die Hin-R gezeichnet. In den Rück-R die M stricken, wie sie erscheinen, U links stricken, kraus rechts gestrickte M rechts stricken. Die rot unterlegten M bilden den MS.

MASCHENPROBE

18 M und 27 R = 10 x 10 cm

STRICKSCHRIFT

So wird's gemacht:

93 M anschlagen und wie folgt im

Ajourmuster stricken:

Mit den 11 M vor dem MS beginnen, den MS 5x arbeiten, enden mit den 12 M nach dem MS. Die 1.–32. R 1x stricken. Danach die 9.–32. R stets wiederholen. Kurz bevor das Knäuel aufgebraucht ist, nach einer 20. oder 32. R der Strickschrift mit der 33.–38. R enden. Anschließend alle M locker abketten.

ABKETTEN

Für eine elastische Kante beim Abketten darauf achten, dass die zuletzt gestrickte Masche etwas hochgezogen wird, damit man

die Kante nach dem Abketten etwas in die Breite ziehen kann.

Andere Möglichkeit:

vor jeder 2. Masche einen Umschlag zu arbeiten. Dazu vor einer linken Masche den Umschlag wie gewohnt auf die Nadel legen, vor einer rechten Masche den Umschlag nicht von vorn nach hinten, sondern von hinten nach vorn um die Nadel legen. Diesen Umschlag beim Abketten mit überziehen. Wird der Rand zu eng, vor jeder Masche 1 Umschlag arbeiten.

FERTIGSTELLUNG: Die Fäden vernähen.



Stola-Strickmuster

⊕ = 1 Rand-M (= am R-Anfang wie zum Linksstricken abheben, dabei den Faden vor der Arbeit mitführen, am R-Ende rechts stricken)

⊗ = 1 M kraus rechts (= in Hin- und Rück-R rechts stricken)

⊖ = 1 U (= in Hin-R den Faden von vorne nach hinten um die Nadel legen, in Rück-R links stricken)

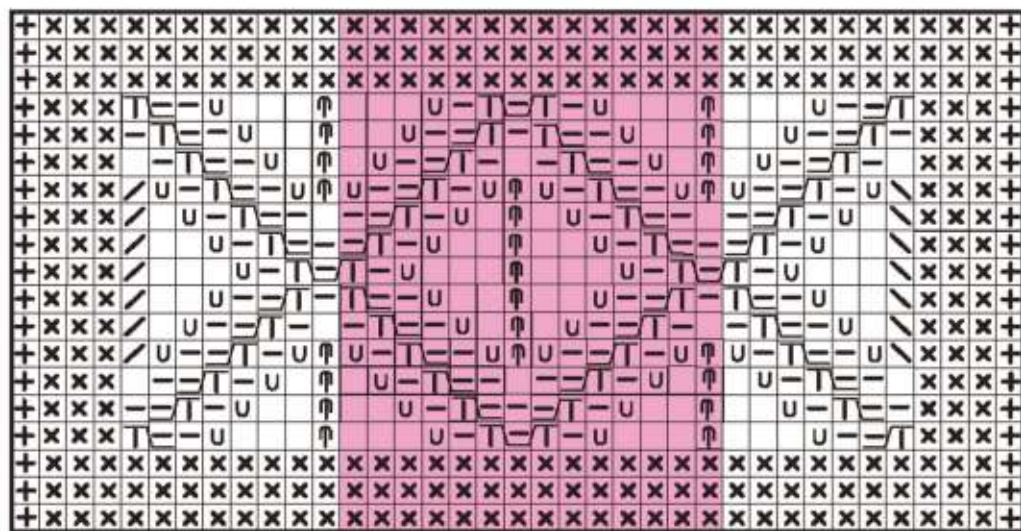
⊙ = 1 M links (= in Hin-R links, in Rück-R rechts stricken)

⊠ = 1 M rechts (= in Hin-R rechts, in Rück-R links stricken)

⊡ = 2 M rechts zusammenstricken (= in Hin-R in 2 M zusammen einstechen und rechts abstricken, in Rück-R die M links stricken)

⊢ = 1 einfacher Überzug (= 2 M rechts überzogen zusammenstricken: In Hin-R die 1. M wie zum Rechtsstricken abheben, die folgende M rechts stricken, dann die abgehobene M darüberziehen. In Rück-R die M links stricken)

⊣ = 1 doppelter Überzug mit



37
35
33
31
29
27
25
23
21
19
17
15
13
11
9
7
5
3
1

Mittelmasche (= 3 M mit Mittelmasche rechts überzogen zusammenstricken: In Hin-R die folgenden 2 M zusammen wie zum Rechtsstricken abheben, die folgende M rechts stricken, dann die 2 abgehobenen M darüberziehen. In Rück-R die M links stricken)

⊥ = 1 linke und 1 rechte M nach rechts verzopfen (= die folgende

M auf eine Zopfnadel hinter die Arbeit legen, die folgende M rechts stricken, dann die M der Zopfnadel links stricken)

⊥ = 1 rechte und 1 linke M nach links verzopfen (= die folgende M auf eine Zopfnadel vor die Arbeit legen, die folgende M links stricken, dann die M der Zopfnadel rechts stricken)

⊥ = 1 rechte, 1 linke und 1 rechte M verzopfen (= die folgende M auf eine Zopfnadel vor die Arbeit legen, die folgende M auf eine zweite Zopfnadel hinter die Arbeit legen, die folgende M rechts stricken, dann die M der zweiten Zopfnadel links stricken und die M der ersten Zopfnadel rechts stricken)

Romantischer Kerzenring, S. 32

Modellgröße: ø ca. 36 cm

Sie brauchen:

- Ring in Gold mit Kerzenhalter, ø 30 cm
- Kerze, ca. 8 cm hoch
- Myrtendraht
- Sisalschnur

- Mohn in Naturfarben
- stabilisierter Eukalyptus
- kleine Hagebutten
- Phalaris in Rot und Naturfarben
- Ruskus in Dunkelrot
- Ixodia in Weiß
- Mohnkapseln in Naturfarben
- Pampasgras

So wird's gemacht:

- Zu Beginn den Draht am oberen Drittel des Rings auf der rechten Seite befestigen.
- Nun kleine Sträußchen zusammenbinden und an den Ring drahten. Dabei immer abwechselnd und gleichmäßig Farbe und Blumenart einbringen.
- Wenn Sie auf der rechten Seite ca. 10 cm vom Kerzenhalter entfernt sind, den Draht verknoten.
- Anschließend auf der linken Seite des Rings wieder mit einem Sträußchen in der gleichen Weise beginnen, wie oben beschrieben.
- Wenn Sie auf der Hälfte der linken Seite angekommen sind, den Draht wieder verknoten und ca. 6 cm weiter oben erneut mit dem Draht ansetzen.



- Nun binden Sie in Richtung des bereits gebundenen Teils abwärts im gleichen Verfahren. Sobald Sie auf den unteren Teil treffen, verdecken Sie die entstehende Lücke mit Pampasgras und verknoten den Draht auf der Rückseite.
- Zum Schluss auf der rechten Seite die Sisalschnur an das Endstück binden.



Für Sammelsachen, S. 35

Sie brauchen:

► 650 g Filzwolle aus 100 % Schurwolle: FELTRO von Lana Grossa, 200 g in Mauve (Fb 107), 200 g in Hellbeige (Fb 102), 100 g in Jeansblau (Fb 101), 150 g in Rohweiß (Fb 1), mit einer Lauflänge von 50 m/50 g

► 1 Rundnadel, Stärke 8 mm

► 1 Nadelspiel, Stärke 7 mm

Größe der Tasche: Vor dem Filzen hat der Korb einen Umfang von 148 cm. Nach dem Waschen schrumpft der Umfang auf 110 cm und die Höhe auf 32 cm.

Maschenprobe: Mit Nadelstärke 8 mm glatt rechts gestrickt und vor dem Filzen gemessen, ergeben 9 M in der Breite und 15 R in der Höhe 10 x 10 cm.

Das Muster:

Der Korb wird komplett in Runden gestrickt, sodass nur rechte Maschen gestrickt werden müssen. Um lästiges Reihenzählen zu vermeiden, werden überwiegend ganze Knäuel verstrickt. Das Maschenbild ist sehr locker und durchscheinend, aber das soll so sein. Wenn der Korb später verfilzt wird, sieht alles sehr schön gleichmäßig aus.

So wird's gemacht:

KÖRPER

1. 132 M mit Nadel 8 mm in Mauve anschlagen.

2. Den Anschlagsfaden verknoten und die M wieder an den Anfang der Nadel schieben, sodass sie zur Rd geschlossen werden können. Nun in Rd rechte M stricken. Den Rundenübergang mit einem Faden oder einem Maschenmarkierer markieren.

3. Das Knäuel in Mauve komplett zu Ende stricken.

4. Danach 2 Knäuel Hellbeige verstricken, dann 2 Rd Jeansblau, 4 Rd Hellbeige, 2 Rd Jeansblau, und weiter so lange mit dem Knäuel in Hellbeige, bis es komplett verbraucht ist.

5. Weiter geht es mit 2 Rd Mauve, 2 kompletten Knäueln Rohweiß, 1 Rd Jeansblau, 4 Rd Rohweiß, dann das Knäuel Jeansblau, bis es komplett verbraucht ist.

6. 1 Knäuel Mauve verarbeiten und weiter 5 Rd in Hellbeige stricken.

7. Die letzte Rd wird mit doppeltem Faden gestrickt, und dabei werden alle M locker abgekettet.

KORBBODEN

8. Nun für den Boden mit der Nadel 8 mm in Jeansblau aus jeder M der Anschlagskante wieder 1 M auffassen. Es gibt nun 132 M. Dabei mit der Nadel nur in das hintere, oben aufliegende Maschen-

glied stechen. So kann sich der Boden schön umlegen und bildet als Abstand zum Taschenkörper eine Kante.

9. In Rd rechte M

stricken. Nach einer Rd rechter M werden nun in jeder 2. Rd 11 M abgenommen wie folgt: 11 x ***10 M rechts stricken, 2 M rechts zusammenstricken***, danach eine Rd ohne Abnahme stricken, es verbleiben 121 M. In der folgenden Abnahmerunde ***9 M rechts stricken, 2 M rechts zusammenstricken***. Die Abnahmen so lange durchführen, bis nur noch 12 M auf der Nadel sind.

10. Den Rest Jeansblau und ein weiteres Knäuel komplett verstricken. Dann den Boden in Rohweiß beenden.

11. Faden abschneiden und durch die verbleibenden M ziehen.

12. Den Faden innen sehr sorgfältig vernähen.

HENKEL

13. 11 M in Mauve anschlagen und die M zu 4-3-4 M auf 3 Nadeln des Nadelspiels 7 mm verteilen.

14. Die M zur Rd schließen und in Rd rechte M stricken, bis der Henkel 44 cm lang ist.

15. Den zweiten Henkel ebenso stricken.

16. Alle Fäden vernähen.

17. Der Korb hat oben einen Umfang von 148 cm. Korb mit der rechten Seite nach außen auf die Arbeitsfläche legen und die Mitte der Vorderseite markieren. Nach rechts und links jeweils 10 cm von der Mitte in Richtung der Seiten abmessen. Den Henkel so an die obere Kante stecken, dass die abgekettete Kante in die Öffnung des Henkels zeigt, dann den Henkel wie eine Spange an die obere Kante nähen. Es liegen also drei Lagen Gestrick aufeinander. Mit der zweiten Seite des Henkels ebenso verfahren. Zwischen den beiden Henkelenden liegen somit 20 cm. An der Rückseite des Korbs den zweiten Henkel annähen.

FERTIGSTELLEN

18. Den fertigen Korb am besten zusammen mit zwei alten Tennisbällen, Colorwaschmittel, einem Schmutzfangtuch und einem Handtuch bei 30 Grad in der Waschmaschine inkl. Schleudergang mit maximal 800 Schleudertouren waschen.

19. Nach dem Waschgang den Korb in Form ziehen und zum Trocknen mit Handtüchern oder Zeitungspapier ausstopfen. Wichtig: Auf keinen Fall über eine Leine oder auf den Wäscheständer hängen, weil die Knicke sonst erhalten bleiben.

Stauraum-Wunder, S. 33

GRÖSSE: ca. 55 x 38 cm

Sie brauchen:

► Stoff für die Rückwand: z. B. Baumwollstoff in Weiß mit Kreuzchenmuster, 2 x 57 x 40 cm

► Vlieseinlage für die Rückwand, 2 x 57 x 40 cm

► Taschenstoff: z. B. Baumwollstoff in Weiß mit Kreuzchenmuster, 88 x 60 cm

► Vlieseinlage für die Tasche, 88 x 60 cm

► Stoff für die Aufhängeschleifen: z. B. Baumwollstoff in Weiß mit

Kreuzchenmuster, 4 x 13 x 52 cm

So wird's gemacht:

1. Die Vlieseinlage auf beide Rückwandteile sowie auf das Taschenteil bügeln.

2. Das Rechteck für die Taschen in Längsrichtung rechts auf rechts zur Hälfte falten und bügeln. Die offene Längsseite füßchenbreit zusammennähen, die Schmalseiten offen lassen.

3. Das Taschenteil wenden, bügeln und die Umbrückkante knappkantig absteppen.

4. Den Taschenstreifen gemäß

Zeichnungen in Falten legen, feststecken und dann mit Druck bügeln.

5. Nun die Taschen auf der Vorderseite des Rückwandstoffes ausrichten: Vom unteren Rand 3 cm abmessen, dort die Tasche platzieren und den Taschenstreifen am Rand feststecken.

6. Enden des Taschenstreifens rechts und links füßchenbreit festnähen, den unteren Rand der Taschen ebenfalls feststeppen.

7. Damit Fächer entstehen, nun die Taschen noch in dem Zwischenraum absteppen. Dabei darauf achten, dass die Falten nicht mit angenäht werden.

8. Vorder- und Rückteil des Rückwandstoffes rechts auf rechts zusammenstecken. Die Taschen liegen dabei innen.

9. Die Seiten und die Unterkante der Rückwand zusammennähen. Dabei aber darauf achten, dass die Taschenfalten nicht mit erfasst werden.

10. Alles wenden und gut bügeln.

11. Den Stoff für die Schleifen in Längsrichtung rechts auf rechts zur Hälfte falten, die Längskante

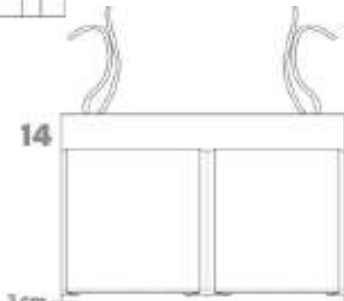
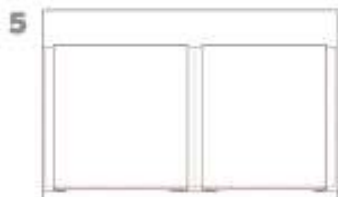


und eine Schmalseite zusammennähen.

12. Ecken abschneiden, die Streifen wenden und bügeln. An der offenen Seite die Nahtzugabe 1 cm nach innen einschlagen und knappkantig absteppen.

13. Den oberen Rand der Rückwand nach innen umbügeln und feststecken.

14. Die Schleifenbänder zur Hälfte zusammenlegen und den Knick in die Öffnung der Rückwand schieben. Die Oberkante knappkantig zusammennähen, dabei die Schleifen mit einfassen und jeweils mehrfach über die Ansatzstelle der Schleifen nähen.



Die Anleitungen

Handbemalte Schale, S. 33

Motivgröße: ca. ø 17,5 cm, 4,5 cm hoch

Sie brauchen:

- ▶ lufttrocknender Ton in Weiß, ca. 200 g
- ▶ geeignete Unterlage
- ▶ Nudelholz
- ▶ glatte Schüssel, oberer Rand ø 18 cm, mindestens 10 cm hoch
- ▶ Lineal
- ▶ Cutter
- ▶ Schleifpapier
- ▶ Tondicht
- ▶ etwas Wasser
- ▶ Pinsel

▶ Acrylfarbe in Grün, Rot, Braun und Gold

So wird's gemacht:

- 1.** Formen Sie aus dem Ton eine Kugel und rollen Sie diese mit einem Nudelholz zu einer 3 mm dicken, kreisförmigen Platte mit einem Durchmesser von ca. 22 cm aus.
- 2.** Legen Sie den ausgerollten Tonkreis auf eine umgedrehte Schüssel und streichen Sie entstandene Wellen vorsichtig nach unten glatt.
- 3.** Die fertige Schale soll etwa eine Höhe von 7 cm haben. Messen Sie hierfür den Abstand vom oberen Schüsselrand bis zur Schale. Mit einem Cutter vorsichtig gerade um die Schüssel herumschneiden. Den überschüssigen Ton entfernen und die Schale trocknen lassen.



- 4.** Nach dem Trocknen glätten Sie bei Bedarf Unebenheiten mit Schleifpapier. Entstauben Sie die Schale anschließend gründlich.
- 5.** Versiegeln Sie mit Tondicht das Innere der Schale. Geben Sie dazu etwas Tondichtflüssigkeit in die Schale und schwenken Sie das Innere damit so lange aus, bis die Flüssigkeit komplett verteilt und eingezogen ist. Alternativ können Sie Tondicht auch mit einem Pinsel auftragen. Lassen Sie die Versiegelungsschicht nach Packungsanweisung trocknen.

- 6.** Nun können Sie die Schale nach Geschmack mit floralen Motiven bemalen. Fertigen Sie vorab auf einem Blatt Papier eine Skizze an, um die Blüten und Blätter optimal in der Schüssel anordnen zu können. Beginnen Sie mit dem Malen der Blüten in roter Acrylfarbe und drapieren Sie dann Blätter in verschiedenen Formen und Grüntönen um die Blüten herum. Zum Schluss bemalen Sie den Rand mit goldener Acrylfarbe.
- 7.** Nachdem die Acrylfarbe getrocknet ist, versiegeln Sie die Schüssel erneut mit Tondicht, um eine ebenmäßige Oberfläche zu erhalten. Gehen Sie dabei sehr vorsichtig mit dem Pinsel vor und malen Sie nicht zu häufig mit dem Tondicht über die Blumen- und Blütenmotive, um nicht versehentlich die Acrylfarbe anzulösen.
- 8.** Nochmals alles gut trocknen lassen. Danach ist die Schale fertig! Die Außenseite wird in Schritt 4 nur leicht geschliffen, aber ansonsten unbehandelt gelassen. Wenn die Außenseite auch wasserdicht versiegelt werden soll, dann tragen Sie mit einem Pinsel Tondicht auf. Legen Sie hierfür die Schale erneut auf die umgedrehte Schüssel. Lassen Sie anschließend alles gut trocknen.



„Für dich ...“, S. 20

Sie brauchen:

- ▶ 1 Körbchen (braun, mit Kunststoff-Inlett)
- ▶ 1 Würfel Steckschaum
- ▶ 3 Zweige Tanne
- ▶ 2 Zweige Blautanne
- ▶ 8 Zweige Eukalyptus
- ▶ 5 Deko-Blätter mit Samt-Finish und Glitter (rot)
- ▶ 3 Zweige Deko-Äpfel (rot)
- ▶ ca. 10 Mini-Christbaumkugeln (rotmetallic, in unterschiedlichen Größen)
- ▶ 1 Christbaumkugel (rotmetallic)
- ▶ Satinband (grün und rot)
- ▶ Bindendraht
- ▶ Gartenschere
- ▶ Messer
- ▶ Heißklebepistole



So wird's gemacht:

- Wintergrün und Weihnachtsrot – der Farbklassiker entfaltet in diesem Adventsgesteck seine volle Wirkung.
- 1.** Als Grundlage für das Gesteck dient ein Körbchen. Es sollte innen wasserdicht ausgekleidet sein, damit man den Steckschaum auch später wässern kann und keine Feuchtigkeit durchschlägt.
 - 2.** Den Steckschaum mit einem großen Messer auf Körbchengröße zurechtschneiden und gut wässern. So lassen sich die Stiele besser einstecken.
 - 3.** Mit den zurechtgeschnittenen Tannenzweigen beginnen und ein Basisnest bauen. In dieses dann die Eukalyptuszweige stecken und rundherum nach allen Seiten arrangieren.
 - 4.** Die großen roten Deko-Blätter, die kleinen Deko-Äpfel, die große rote Christbaumkugel und die Mini-Christbaumkugeln andrahten und feststecken.
 - 5.** Zum Schluss eine Doppelschleife aus grünem und rotem Satinband binden, andrahten und mit dem Draht wie abgebildet im Gesteck platzieren.

Weihnachtsgeschichte, S. 28

Motivhöhe: ca. 15 cm

Sie brauchen:

- ▶ 6er-Eierkarton in Grau oder Weiß
- ▶ Kreidefarbe in Beige oder Weiß
- ▶ 2 Holzkugeln, ø ca. 30 mm
- ▶ 1 Holzkugel, ø ca. 15 mm
- ▶ Filzreste und Filzwolle
- ▶ Dünner Marker in Rot und Schwarz
- ▶ Zimtstange
- ▶ Juteschnur
- ▶ 2 Eisstäbchen
- ▶ Birkenrinde-Stern o. Ä.
- ▶ etwas Heu
- ▶ Heißkleber

So wird's gemacht:

- 1.** Eierkarton mit der Kreidefarbe gleichmäßig bemalen und gut trocknen lassen.
- 2.** Gesichter auf die drei Holzkugeln malen.
- 3.** Die beiden hohen Eiermulden-trenner werden ca. 1 cm mit der Schere gekürzt und begradigt. Mit Heißkleber nun die beiden großen Holzkugeln darauf festkleben, sodass die Gesichter nach vorne zeigen.
- 4.** Für die Kleidung

- nun die Figuren mit Filzresten umwickeln und bekleben. Die Haare aus Filzwolle kleben, mit je einem Stück Filzrest die Kopfbedeckungen ankleben.
- 5.** Bei Josef wird noch mit einem Stück Juteschnur das Kopftuch befestigt. Die Zimtstange als Stock an ihm festkleben.
 - 6.** Für das Jesuskind wird ein Stück weißer Filz am Kopf festgeklebt. Ein Stück Stoff dient als Füllung für den Körper, um den der weiße Filz eingeschlagen und ebenfalls festgeklebt wird. Mit einem Stück Juteschnur wird das Bündel dekoriert.
 - 7.** In den Eierkarton wird links und rechts der Eiermulden je ein Schnitt mit dem Schneidecutter gemacht, auch oben am Deckel. Nun die beiden Eisstäbchen zur Stabilisierung des Eierkartondeckels durchschieben.
 - 8.** Mit dem Cutter einen Schlitz ins Stalldach schneiden, sodass der Stern darauf festgesteckt werden kann.
 - 9.** Zum Schluss noch etwas Heu hineinfüllen und Krippe aufstellen.



Filigranes Armband, S. 35

Sie brauchen:

- Linhasita Wachsgarn (ø 1 mm) in Grün (1,58 m) und in Pink (60 cm)
- 1 Schmuckanhänger mit zwei Löchern
- Feuerzeug

So wird's gemacht:

1. Zwei grüne Schnüre mit je 30 cm, eine mit 38 cm und eine mit 60 cm zuschneiden. Die zwei grünen 30 cm langen Schnüre mit umgekehrten Lerchenkopfknoten (siehe rechts) in den Ösen des Schmuckanhängers befestigen. Die pinke Schnur mittig unter eine der grünen 30 cm langen Schnüre legen. 19 Kreuzknoten (siehe rechts) untereinander knüpfen. Armband drehen, die 60 cm lange grüne Schnur unter der 30 cm langen grünen Schnur befestigen. Wie in Schritt 1 dann 19 Kreuzknoten untereinander knüpfen.

2. Die pinken und grünen Enden kürzen. Sie werden später mit dem Feuerzeug kurz geschmolzen, um das Geknüpft zu verschließen. Die grünen Enden des Armbands etwa 5 cm übereinanderlegen. Die grüne 38 cm lange Schnur mit



einem umgekehrten Lerchenkopfknoten über den beiden Enden befestigen. 7 Kreuzknoten

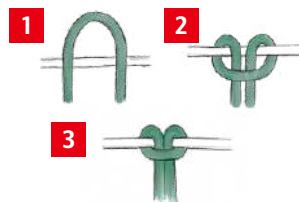
untereinander knüpfen. Fäden abschneiden, am Ende jeder Schnur einen Knoten machen, sodass die Schnur nicht durch die Kreuzknoten rutscht. Enden der 38 cm langen Schnur kurz anschmelzen.



Die Knoten für das Armband Umgekehrter Lerchenkopfknoten

Mit diesem Knoten werden alle zurechtgeschnittenen Fäden zunächst befestigt. Als Befestigungsgrundlage eignen sich u. a. Äste, Ringe, Stäbe, Fäden oder Holzgestelle wie beispielsweise ein Regal.

1. Den Faden in der Mitte zur Hälfte legen und die so entstandene Schlinge auf die Querstrebe legen,



an der das Projekt befestigt wird. **2.** Enden des Fadens um die Querstrebe herumführen und von hinten nach vorn durch die Schlinge ziehen. **3.** Knoten festziehen.

Kreuzknoten

Dieser Knoten wird auch Weberknoten genannt und besteht aus zwei halben Knoten. In seiner Grundform wird er mit vier Fäden geknüpft: zwei Arbeitsfäden (außen) und zwei Füllfäden (innen). Er kann aber auch mit mehr Fäden geknüpft werden. Die Zahl der Arbeitsfäden und Füllfäden kann also variieren.

1. Der linke Arbeitsfaden wird horizontal über die beiden Füllfäden und unter den rechten

Arbeitsfaden gelegt.

2. Der rechte Arbeitsfaden wird horizontal unter die beiden Füllfäden und über den linken Arbeitsfaden gelegt.

3. Der linke Arbeitsfaden liegt nun auf der rechten Seite und wird horizontal über die beiden Füllfäden und unter den rechten (liegt nun links) Arbeitsfaden gelegt.

4. Der rechte Arbeitsfaden (liegt links) wird unter beide Füllfäden und über den linken Arbeitsfaden gelegt. Dann Knoten festziehen.



Orangengstübchen, S. 61

Für ca. 20 Stück:

- 6 große Bio-Orangen
- 50 g Traubenzucker
- 200 g Zucker
- 125 g Zartbitter-Kuvertüre

1. Orangen waschen, trocknen, schälen. Schale in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, in einen Topf

geben, mit Wasser bedecken und ca. 10 Minuten kochen. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Orangefilets anderweitig verwenden, z. B. für Salat oder Marmelade.

2. Kochsud mit Traubenzucker und Zucker verrühren, auf ca. 110 °C (Zuckerthermometer) erhitzen.

Über die Orangenschalen gießen und ca. 24 Stunden darin ziehen lassen. Den Sud in einen Topf gießen, erneut auf ca. 110 °C erhitzen, erneut über die Schalen gießen. Vorgang 4- bis 5-mal wiederholen. Schale dann abgießen, abtropfen lassen, auf Folie ausbreiten und ca. 24 Stunden trocknen lassen.

3. Kuvertüre schmelzen und die Orangengstübchen ca. zur Hälfte eintauchen. Trocknen lassen.

Zubereitung:
ca. 1 Stunde + Zieh- und Trockenzeiten.

Pro Stück: ca.
80 kcal, 2 g F,
15 g KH, 1 g E.



Entzückende Mini-Vasen, S. 33

Sie brauchen:

- 3 Weihnachtskugeln aus Glas, ca. 6 cm ø
- Karo-Band in Braun, 5 mm breit,

20 cm lang
Kreidefarbe in Weiß, Puder und Altrosa

- Schaumstoff-Tupfpinsel
- 1 Birkenscheibe, ø 8 cm
- 2 Birkenscheiben, ø 10 cm
- Tannenbaum-Kerzenhalter
- Juteschnur, Naturbast
- Zapfen
- Heißkleber

So wird's gemacht:

1. Zuerst von den Weihnachtskugeln die Aufhängung vorsichtig entfernen.

2. Mithilfe eines Tupfpinsels die Kreidefarbe auf die Kugeln auftragen und anschließend gut trocknen lassen. Dafür die Kugeln je auf einen Schaschlikspieß stecken. Nach dem Trocknen jeweils eine weitere Schicht Kreidefarbe auftragen.

3. Die Birkenscheiben auf die Arbeitsfläche legen und jeweils einen Klecks Heißkleber auftragen.

Dann die Kugeln vorsichtig auf den Kleber setzen, sodass die Öffnungen der Kugeln nach oben zeigen.

4. Juteschnur oder Karo-Band um die schmalen Vasenöffnungen kneten. Dann die Kugeln z. B. mit Wasser befüllen und einen kleinen Blumengruß hineinstellen. Die Mini-Vasen lassen sich aber auch mit Trockenblumen oder Kerzen verschenken.

Ganz persönlich, S. 37

Sie brauchen:

- Geschenkpapier
- Rest weißen Plüschstoff
- Bleistift, Schere
- Dekomarker, Klebestift
- Geschenkbänder in Silber
- Klebesterne in verschiedenen Größen
- Büroklammern

So wird's gemacht:

1. Papier 35 x 42 cm

zuschneiden. Dann das Papier in der Senkrechten beidseitig je 11 cm zur Mitte falten, die Tüte wird 20 cm breit. Die überlappenden 2 cm in der Mitte zusammenkleben. Für den Tütenboden von unten gemessen 9 cm nach oben falten. Diesen 9 cm breiten doppelten Streifen jetzt an den Seiten anfassen, aufrichten, leicht öffnen und von außen (dort,

wo man anfasst) zur Mitte nach innen knicken. Hierbei müssen die seitlichen Kanten senkrecht zur Mitte liegen. Die entstandene Faltung feststreichen.

2. Das obere Dreieck 1 cm über die Mitte nach unten ziehen und falten; ebenso das untere Dreieck. Beide Dreiecke festkleben, fertig ist der Tütenboden. Am oberen Tütenrand die äußeren Ecken diagonal zur Mitte falten, es entsteht oben eine Spitze. Von dieser

Spitze ab gemessen 13 cm quer nach unten falten, es entsteht eine spitze Klappe. Daran ein rund ausgeschnittenes Reststück Plüsch kleben. Kleine Klebesterne auf Klappe und Tüte kleben, mit dem Dekomarker beschriften. An die obere Kante eine Büroklammer setzen und durch diese ein silbernes Geschenkbänder zur Dekoration ziehen und große Klebesterne ankleben. Die Bandenden einschneiden.



Weitere Anleitungen auf der nächsten Seite ➔

Die Anleitungen

Bohème-Spiegel, S. 34

MOTIVLÄNGE ca. ø 40 cm

Sie brauchen:

- 80 Baumwollfäden in Apricot (geflochten, ø 4 mm, 70 cm lang)
- Metallring, ø 25 cm
- Spiegel ø 25 cm
- Schere, Heißkleber, Kamm

So wird's gemacht:

1. Befestigen Sie vier 70 cm lange apricotfarbene Baumwollfäden mit dem von vorne geknoteten Ankerknoten am Metallring.

2. Mit allen acht Strängen zwei

Kreuzknoten nebeneinander kneten.

3. Knoten Sie mit den vier mittleren Strängen einen Kreuzknoten als Spitze des kleinen Dreiecks.

4. Die Schritte 1-3 für die restlichen 76 Stück der 70 cm langen Fäden wiederholen.

5. Nehmen Sie sich die acht Stränge zwischen zwei Kreuzknoten-Dreiecken vor und legen Sie die restlichen Stränge beiseite.

6. Es folgt ein Diamant-Muster. Legen Sie dafür die drei rechten Stränge beiseite. Halten Sie den vierten Strang von rechts schräg nach unten links über die restlichen vier Arbeitsfäden. Knoten Sie nun eine Reihe Rippenknoten.



wird in den folgenden Schritten geschlossen. Teilen Sie dazu alle Stränge in der Mitte auf, sodass auf beiden Seiten jeweils vier Stränge liegen. Legen Sie die vier Stränge der rechten Seite für diesen Schritt weg. Der äußere Strang der linken Seite dient als Trägerfaden und wird schräg nach unten über die Arbeitsfäden in die Mitte gehalten. Knoten Sie eine Reihe Rippenknoten.

10. Wiederholen Sie Schritt 9 für die Stränge der rechten Seite. Um die Reihe Rippenknoten in der Mitte zu verbinden, dient hier der Trägerfaden der linken Seite als zusätzlicher, vierter Arbeitsfaden.

11. Wiederholen Sie Schritt 5-10 für die restlichen Zwischenräume, bis Sie insgesamt 20 Diamant-Muster geknotet haben.

12. Kürzen Sie die Enden auf etwa 3 cm zum Muster. Kämmen Sie die Enden anschließend aus und schneiden Sie diese zum Schluss in Form.

13. Das Mandala mit Heißkleber auf einen Spiegel kleben.

Wichtig: Hängen Sie den Spiegel nicht an der Knüpfung, sondern am Spiegel selbst auf.



Zweierlei Schoko-Mousse, S. 61

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Blatt Gelatine
- 100 g Edelbitter-Schokolade (70 % Kakao; z. B. von Lindt)
- 1 Ei (M)
- 450 g Schlagsahne
- 150 g weiße Schokolade
- 2 Eigelb (M)
- 100 g Kokosraspel

Zubereitung:

1. Vier Kunststoffschalen (à ca.

10 cm) mit Ringen stabil auf ein Tablett setzen.

1 Blatt Gelatine einweichen. Dunkle Schokolade hacken, über dem warmen Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen. Ei mit 2 EL Wasser über dem warmen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken, mit flüssiger Schokolade einrühren. Schüssel vom Wasserbad nehmen.



men. 200 g Sahne steif schlagen, unterheben. Mousse in die Schalen verteilen, 30 Minuten kalt stellen.

2. Übrige 3 Blatt Gelatine einweichen. Weiße Schokolade hacken und schmelzen. Eigelbe mit 2 EL Wasser über dem Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen, Schokolade unter-

rühren. Vom Wasserbad nehmen, 250 g Sahne steif schlagen, unterheben. Weiße Mousse auf der dunklen verteilen, 1 Stunde kalt stellen. Zum Servieren mit Kokos bestreuen, nach Wunsch mit Schokofiguren oder -bäumen verzieren.

Zubereitung: ca. 25 Minuten + Abkühl- und Kühlzeiten.

Pro Portion: ca. 270 kcal, 17 g F, 24 g KH, 4 g E.

Mini-Origami-Tütchen, S. 36

Sie brauchen:

- Quadratisches Papier (15 cm x 15 cm)
- Evtl. Falzbein, Stanzer
- Glitzerpapier
- Kleber, Metallclips

So wird's gemacht:

Papierbogen mit der Musterseite nach unten legen. Dann die untere Kante zur oberen falten. Nun die Ecken jeweils zueinander falten. Nun den Bogen zusammenlegen: Dazu die waagerechte Falzkante nach innen drücken, Spitzen nach außen ziehen. Die Spitze nach

unten drehen und ca. 2 cm nach oben falten, wieder öffnen, wenden und noch einmal nach oben falten und wieder öffnen. Jetzt faltet man die rechte Spitze nach links. Als Anhaltspunkt dient nun die untere kleine Falzlinie. Anschließend diesen kleinen Flügel

an der eingeschlagenen Kante wieder zurück falten. Dies wiederholt man auch auf der linken Seite, wendet das Objekt und faltet auch hier die Seiten nach innen.



Die gefallen uns: Deko- & Bastelbücher



Tannenschön

„Grüne Weihnachten“, 96 Seiten, 14,99 €, Christophorus-Verlag



Fein geknüpft

„Makramee Super Easy“, 96 Seiten, 16 €, EMF-Verlag



Blumen für jede Jahreszeit

„Floral durchs Jahr“, 128 Seiten, 19,99 €, Frechverlag



Wunderbar besinnlich

„Winterwunder & Weihnachtszeit“, 160 Seiten, 35 €, Callwey-Verlag



Neue Designs stricken

„Der Tücher-Kompass“, 96 Seiten, 18 €, Frechverlag



Bezaubernd

„Stilvolle Trockenblumen“, 144 S., 22 €, Frechverlag



Alles aus Holz

„Woodworks“, 144 Seiten, 24 €, EMF-Verlag



Voller Vorfreude

„Weihnachten im Herzen“, 176 Seiten, 20 €, Frechverlag



Gemütlicher Lichterglanz

„Winterglück & Weihnachtszeit“, 160 Seiten, 35 €, Callwey-Verlag



Schönes in Erdtönen

„Töpfern ohne Brennofen“, 80 Seiten, 15 €, Frechverlag

Appetitlich serviert, S. 35

Sie brauchen:

- 1 Eichenbrett, Stärke/Breite ca. 20 x 250 mm, Länge 55 cm, einseitig mit 10 Grad Winkel geschnitten
- natürliches Holzöl, geeignet für Lebensmittelkontakt
- Epoxidharz (lebensmittelsicher)
- Säge (Stichsäge)
- Akkubohrschrauber (Bohrersatz Forstnerbohrer für Holz, 25 mm Ø)
- Exzenterschleifer
- Zollstock oder Maßband
- Tuch, Pinsel

So wird's gemacht:

1. Ein möglichst makelloses Brett ist die Basis. Da die natürliche Holzstruktur sichtbar sein wird, ist die Holz Auswahl sehr wichtig. Das Brett muss gerade sein und sollte möglichst keine Löcher oder Unebenheiten haben. Das Brett auf die gewünschte Länge zuschneiden.



2. Die gewünschte Position auf den Griff malen. Dafür ca. 13,5 cm vor einem Ende des Bretts (das Ende, das nicht in einem Winkel geschnitten ist) eine gerade Linie über die ganze Breite des Brettes ziehen. Anschließend die Mitte des Brettes ausmessen. Als Art Schablone kann eine einfache Holzlatte (20 mm x



45 mm) dienen. Diese in der Länge in die Mitte legen und mit einem Bleistift an beiden Seiten eine Linie vom Ende des Brettes bis zur vorher gezogenen Linie ziehen. Dies formt am Ende den Griff.

3. In die zwei Ecken, wo der Griff in das Hauptbrett übergeht, jeweils ein Loch mit dem Akkubohrschrauber (mit passendem Bohraufsatz) bohren. Das stellt sicher, dass die runden Ecken einheitlich sind. Außerdem ist es nicht so einfach, um die runde Form mit einer Stichsäge in Hartholz zu sägen.



4. Mit einer Stichsäge entlang der gemalten geraden Linien die zwei Rechtecke seitlich vom Griff aussägen.

5. Jetzt nimmt das Brett bereits Form an und kann geschliffen werden. Dafür wird der Exzenterschleifer benutzt, der das Brett schleift, bis es glatt ist. Je nach Zustand des Brettes mit einer groben Körnung anfangen (z. B. 80). Bis 120er Körnung schleifen, damit die Oberfläche glatt ist und kleinere Unebenheiten entfernt sind.

6. Falls es noch gröbere Unebenheiten, z. B. Löcher oder Risse, gibt, die nicht weggeschliffen werden können, diese mit Epoxidharz auffüllen.

7. Bei der Verwendung von Epoxidharz darauf achten, dass es lebens-

mittelsicher ist, und immer die Packungsanweisung beachten. Nach dem Anrühren das Epoxidharz auf die gewünschte Stelle tropfen, bis die Stelle komplett gefüllt ist. Falls der Riss oder das Loch durch die Platte bis zur Unterseite des Brettes geht, sollte er unten dicht zugemacht werden. Das kann bei kleineren Löchern zum Beispiel einfach mit Heißkleber gemacht werden. Nach dem Aushärten auch die Löcher an der Unterseite füllen.

Wichtig: Beim Kauf darauf achten, dass das Epoxidharz transparent trocknet. Rühren ist wichtig, sonst härtet es nicht gut aus. Deswegen im Zweifel immer länger rühren. Heißkleber kann mit Alkohol entfernt werden. Wenn das Epoxidharz komplett ausgehärtet ist, noch mal schleifen. Alle Epoxidharzreste wegschleifen und ebenfalls die Ränder des Brettes schleifen, um eventuelle Rinde zu entfernen. Das Brett von allen Seiten mit zunehmend feiner Körnung schleifen bis minimal 240er Körnung. Je höher die Körnung, desto glatter das Brett.

Tipp: Ist die Rinde schön, kann sie auch gerne am Brett bleiben. Sollte sie mit der Zeit abfallen, einfach nachschleifen und nachölen.

8. Ist das Brett fertig geschliffen, mit einer Sprühflasche mit Wasser einsprühen. Durch das Wasser stellt sich die Holzfaser aufrecht. Ist das Brett trocken, noch einmal schleifen.

9. Zum Schluss das Brett einölen. Dafür ein natürliches Öl, das lebensmittelsicher ist, verwenden. Das Öl ruhig großzügig verwenden, damit sich das Holz vollsaugen kann, und einpolieren.



Upcycling-Idee, S. 73

Sie brauchen:

- alte Buchseiten, Zeitungen oder bunte Seiten aus Zeitschriften
- Lineal
- Cutter
- Schnur

So wird's gemacht:

1. 8 Teile à 10 x 5 cm aus alten Buchseiten schneiden und über die Längsseite nach oben falten. Die oberen, offenen Ecken jeweils beide nach unten knicken. Anschließend alle 8 Teile in der Mitte zusammenfalten.



2. Nun die jeweilige Spitze eines Teils in die zuvor entstandenen kleinen Taschen eines zweiten Teils stecken, bis sich der Kreis schließt. Wer auf Nummer sicher gehen will, kann die Teile jeweils mit einem winzigen Tropfen Kleber aneinander befestigen.



3. Zum Schluss in eine Zacke ein Loch stanzen und eine Schnur zum Aufhängen durchfädeln. Zu kleinen Paketen geschnürt kann man die Sterne auch als hübsche Adventsaufmerksamkeit verschicken.

Prima Papierkerzen, S. 42

Sie brauchen:

- Klappkarte
- 4 Papierstrohhalm
- Garn und Nähnadel
- Glitzerpapier in Gelb und Orange
- buntes Papier
- Schere
- Klebestift, Heißklebepistole

Buchstaben-Stempel

Stempelkissen

So wird's gemacht:

Die Klappkarte mit der Außenseite auf das bunte Papier kleben und passend ausschneiden. Mit den Buchstaben-Stempeln z. B. den Schriftzug „Merry X-Mas“ auf das untere Drittel stempeln. Strohhalme in ca. 3 cm lange Stücke

schneiden. Strohalm-Stücke zuerst auf der Karte festkleben (geht am besten mit der Heißklebepistole). So lassen sie sich leichter fixieren. Dann mit einem Stück Garn und der Nadel jeden Strohalm an der Karte festnähen, vorne mit einer kleinen Schleife



schließen. Aus dem gelben Glitzerpapier Flammen ausschneiden, über die Strohhalme kleben. Aus orangem Glitzerpapier etwas kleinere Flammen ausschneiden. Auf die gelben kleben. Tipp: Karte vor dem Bekleben mit den Strohhalmen schreiben.



Niedliche Projekte für alle

„Weihnachtlicher Bastelspaß für Groß und Klein“. Im Doppelpack mit „Weihnachten kreativ für Kids“, 128 Seiten, 10 €, EMF-Verlag



Nachhaltig
„Handgemachte Weihnachtsfreuden“, 96 Seiten, 16 €, Frechverlag



Sanfte Pastellfarben
„Sweet Makramee“, 80 Seiten, 15 €, Frechverlag



Goldglanz fürs Fest
„DIY Christmas“, 192 Seiten, 24,99 €, Christophorus-Verlag



Herrlich aufgeräumt
„Nähideen, die Ordnung schaffen“, 128 Seiten, 18 €, Frechverlag



Süß verpackt
„Adventskalender & Geschenke“, 128 S., 17,99 €, Christophorus-Verlag



So flauschig
„Lust auf Stricken“, 144 Seiten, 22,99 €, Christophorus-Verlag



Umweltbewusst
„Einfach nachhaltig - Weihnachten“, 96 Seiten, 7,99 €, Frechverlag



Für kleine Bastelfans
„Herbst-Basteln mit Kindern“, 96 S., 17,99 €, Christophorus-Verlag



Winter- Vergnügen

★ Da muss man einfach schmunzeln: Die drolligen Wichtel mit ihren geringelten Zipfelmützen verbreiten gute Laune, wie sie so auf dem Eis Pirouetten drehen. **Becher „Skating Dwarfs“ von Ambiente (0,4 l Inhalt, 14,50 €, ambiente.eu).**



Schicke Schalen

★ Italienisches Design vom Feinsten sind die dem Murano-Glas nachempfundenen Schüsseln aus hochwertigem Kunststoff. In verschiedenen Farben & Größen (12–30 cm ø), spülmaschinenfest. „Grace“ von Guzzini, ab 11,95 € (fratelliguzzini.com).



Zauberhaft geschmückt!

Das ganze Haus wird festlich rausgeputzt – und da machen wir auch vor der Küche nicht halt

Einfach dufte

★ Es riecht nach Weihnachten? Genau! Die aufklappbaren „Wunderbäume“ aus Recyclingpapier verbreiten herrlichen Fichtengeruch. In Grün, Rot und Naturfarben erhältlich. **Von Benson (9 €, bybenson.com).**



Edel angerichtet

★ Ob Feiertags-Torte, opulente Käseplatte oder raffiniertes Dessert, unter der Glasglocke „Hirsch“ wird alles elegant mit einem Hauch rustikalem Charme präsentiert. **Von Hoff Interieur (28 cm ø, 14 cm hoch, ca. 193 €, hoff-shop.de).**





Wie süß ...!

★ Zartbunte Macarons aus Glas glitzern mit ihrem farblieh passenden Paillettenrand im Kerzenlicht des Christbaums – und sind süße Gastgeschenke bei Tisch.

Von Hoff Interieur (4er-Set ca. 21 €, hoff-shop.de).



Weihnachts-Vorräte

★ Zuckerperlen, Marzipankartoffeln und Schokostreusel suchen ein Zuhause? In den golden verzierten Baumdosen aus Glas sind sie stilvoll aufgehoben. „Noel“ von Hoff Interieur (9 cm ø, 10 cm hoch, 3er-Set ca. 30 €, hoff-shop.de).



Ganz schön knackig

★ Wer heiße Esskastanien auch zu Hause genießen möchte, ist mit „Kastanietta“ gut bedient: Zudrücken und die Maronen werden mit einem Kreuzschnitt versehen, sodass sich die Schale leicht lösen lässt. Von Westmark (ca. 13 €, westmark.de).



Alles selbst gemacht

★ Gelungene Überraschung für Liebingsmenschen: Mit dem Foto-Kochbuch können Sie eine Sammlung Ihrer schönsten Rezepte verschenken. Individuell gestaltet, mit Fotos Ihrer Köstlichkeiten, vom Picknick im Park oder der letzten Familienfeier. Das macht Appetit und weckt die schönsten Erinnerungen. Von Cewe (ab 9,95 €, cewe.de).



Witzige Ausstecher

★ Hier ist viel Platz zum kreativen Verzieren, denn die Formen sind ca. 19 cm groß. Und der „Mops mit Geweih“, der „skifahrende Elch“ oder der „Weihnachtsmann on tour“ bringen garantiert Spaß auf den bunten Teller.

Von Fackelmann (7,99 €, fackelmann.de).



O Tannenbaum

★ Mit der Springform „Sparkling Christmas“ ist das Backen zum Adventskaffee ein Kinderspiel, denn sowohl ein Flach- als auch ein Motivboden werden mitgeliefert. Von Zenker (26 cm ø, ca. 22 €).





Backen

Cranberry-Mandelhörnchen

ideal zum Verschenken

Zutaten (für ca. 45 Stück)

- ▶ 100 g getrocknete Cranberrys
- ▶ 2 Eiweiß (M)
- ▶ 1 große Prise Salz
- ▶ ½ TL Essig
- ▶ 150 g Zucker
- ▶ 400 g gemahlene Mandeln
- ▶ 2-3 Tropfen Bittermandel-Aroma
- ▶ ca. 30 g Mandelblättchen
- ▶ 200 g Puderzucker
- ▶ Saft von 1 Zitrone
- ▶ Zuckerperlen zum Verziern

1 Cranberrys fein hacken. Eiweiße, Salz und Essig sehr steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen und schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Gemahlene Mandeln, 50 g Cranberrys und Aroma unterheben.

2 Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen ca. 45 Hörnchen formen. In den Mandelblättchen wälzen und auf 2 mit Backpapier belegte Bleche setzen. Nacheinander im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3 Puderzucker mit Zitronensaft zum dickflüssigen Guss verrühren. Hörnchen mit den Spitzen hineintauchen, mit Zuckerperlen und restlichen 50 g Cranberrys bestreuen. Trocknen lassen.

Zubereitung: ca. 30 Minuten + Abkühl- und Trockenzeiten.

Backzeit: ca. 10 Minuten pro Blech.

Pro Stück: ca. 100 kcal, 5 g F, 11 g KH, 2 g E.

Endlich wieder Plätzchen-Zeit



Haselnuss-Stangen,
Schoko-Schnecken
und Karamell-Ecken
versüßen uns die
Wartezeit aufs Fest
auf feinste Art



Haferflocken-Schnitten

duften großartig

Zutaten (für ca. 35 Stück)

- ▶ 100 g Haferflocken
- ▶ 1 EL Lebkuchengewürz
- ▶ 200 g Puderzucker
- ▶ 200 g weiche Butter
- ▶ 40 g Zucker
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 1 Eigelb (M)
- ▶ 20 g Speisestärke
- ▶ 90 g Mehl
- ▶ 1 TL gemahlener Ingwer
- ▶ 80 g Zuckerrübensirup
- ▶ Zuckerperlen zum Verziern

1 Haferflocken mit Lebkuchengewürz und 50 g Puderzucker mischen. In 1 EL heißer Butter anrösten, dann abkühlen lassen. 80 g Butter, Zucker und Salz hellcremig rühren. Eigelb unterschlagen. Stärke und Mehl mischen, kurz unterrühren. Haferflocken-Mix unterziehen.

2 Teig auf einem kleinen gefetteten Blech (ca. 22 x 17 cm) glatt streichen und im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3 Restliche 150 g Puderzucker mit 120 g Butter und Ingwer hellcremig rühren. Rübensirup untermixen. Creme wellig auf den Kuchen streichen und mindestens 30 Minuten kalt stellen. Vor dem Servieren in Schnitten teilen und mit Zuckerperlen verzieren.

Zubereitung: ca. 30 Minuten
+ Abkühl- und Kühlzeiten.
Backzeit: ca. 15 Minuten.
Pro Stück: ca. 100 kcal,
5 g F, 13 g KH, 1 g E.

Salzkaramell-Ecken

raffiniert Mix

Zutaten (für ca. 35 Stück)

Für den Teig:

- ▶ 100 g Butter
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 70 g Zucker
- ▶ 1 Päckchen Vanillezucker
- ▶ 1 Eigelb (M)
- ▶ 180 g Mehl

Außerdem:

- ▶ 125 g Zucker
- ▶ 20 g Glukosesirup (im Backshop)
- ▶ 1 TL Fleur de Sel
- ▶ 60 g Schlagsahne
- ▶ 35 g Butter
- ▶ 200 g weiße Kuvertüre
- ▶ 1 EL fein gehackte Pistazienkerne

1 Butter würfeln, mit den übrigen Teigzutaten glatt verkneten und in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen. Dann auf wenig Mehl zum Quadrat ausrollen (ca. 24 x 24 cm) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mehrmals einstechen und im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten backen, abkühlen lassen.

2 Zucker, 3 EL Wasser, Glukose, ½ TL Fleur de Sel, Sahne und Butter unter Rühren zu Karamell kochen. Auf 119 °C erhitzen (mit Zuckerthermometer prüfen). Kurz abkühlen lassen, dann auf dem Teig verteilen. Abkühlen lassen, in ca. 35 Quadrate schneiden. Auskühlen lassen.

3 Pistazien mit ½ TL Fleur de Sel mischen. Kuvertüre hacken, schmelzen, Kekse über Eck hineintauchen. Mit Pistazien bestreuen und trocknen lassen.

Zubereitung: ca. 45 Minuten
+ Kühl-, Abkühl- und Trockenzeiten.
Backzeit: ca. 15 Minuten.
Pro Stück: ca. 115 kcal,
6 g F, 14 g KH, 1 g E.



Fotos: Matthias Liebig / Produktion: Nicole Reymann

Aromatisch geht es auch auf der nächsten Seite weiter ➔

Backen

So liebevoll verziert

Espresso-Herzen

bitte im Kühlschrank lagern

Zutaten (für ca. 15 Stück)

Für den Teig:

- ▶ 80 g weiche Butter
- ▶ 40 g Zucker
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 1 Eigelb (M)
- ▶ 20 g Speisestärke
- ▶ 90 g Mehl
- ▶ 1 EL Backkakao
- ▶ 2 EL starker kalter Espresso

Für die Creme:

- ▶ 200 g weiße Kuvertüre
- ▶ 50 g Puderzucker
- ▶ 70 g weiche Butter

1 Butter, Zucker und Salz hellcremig rühren. Eigelb unterschlagen. Stärke, Mehl und Kakao mischen, darüber sieben und mit Espresso kurz unterrühren. Teig auf ein kleines gefettetes Blech (ca. 17 x 22 cm) streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Puderzucker mit Butter cremig rühren. Kuvertüre unterziehen. Creme auf dem Kuchen glatt streichen, ca. 15 Minuten kalt stellen. Dann ca. 15 Herzen (ca. 4 x 6 cm) ausstechen. Nach Belieben mit einer Schablone mit Kakao verzieren. Im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitung: ca. 35 Minuten + Abkühl- und Kühlzeiten.

Backzeit: ca. 15 Minuten.

Pro Stück: ca. 210 kcal, 13 g F, 20 g KH, 2 g E.



Haselnuss-Stangen

mit viel Biss

Zutaten (für ca. 20 Stück)

- ▶ 3-4 große rechteckige Backblaten
- ▶ 2 Eiweiß (M)
- ▶ 1 große Prise Salz
- ▶ ½ TL Essig
- ▶ 150 g Zucker
- ▶ 175 g fein gemahlene Haselnüsse
- ▶ 90 g Haselnusskerne
- ▶ 150 g Nuss-Nougat-Masse
- ▶ 50 g Zartbitter-Kuvertüre

1 Oblaten in ca. 20 Streifen (je ca. 2 cm breit) schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Eiweiße, Salz und Essig sehr steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Gemahlene Nüsse unterziehen und die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.

2 Baisermasse auf die Oblaten spritzen, mit ganzen Nüssen belegen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C, Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen. Abkühlen.

3 Nougat würfeln und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Haselnuss-Stangen zur Hälfte hineintauchen, dann auf ein Stück Backpapier setzen. Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen und Stangen damit in Streifen verzieren. Trocknen lassen.

Zubereitung: ca. 40 Minuten + Abkühl- und Trockenzeiten.

Backzeit: ca. 15 Minuten.

Pro Stück: ca. 170 kcal, 10 g F, 14 g KH, 2 g E.

Orangen-Plätzchen

feine Mischung

Zutaten (für ca. 30 Stück)

- ▶ 80 g weiche Butter
- ▶ 40 g Zucker
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 1 Eigelb (M)
- ▶ 20 g Speisestärke
- ▶ 90 g Mehl
- ▶ 200 g Orangengelee
- ▶ 7 g Agar-Agar (pflanzliches Geliermittel)
- ▶ 1 EL fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- ▶ 100 g Zartbitterschokolade

1 Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eigelb unterschlagen. Stärke und Mehl mischen, kurz unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und ca. 30 Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.

2 Gelee aufkochen. Agar-Agar nach Packungsanweisung unterrühren und ca. 2 Minuten köcheln. Orangenschale zufügen, Gelee auf den Plätzchen verteilen und kurz kalt stellen. Wenn das Gelee fest geworden ist, Schokolade hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Plätzchen zur Hälfte in die Schokolade tauchen und fest werden lassen.

Zubereitung: ca. 35 Minuten + Abkühl- und Kühlzeiten.

Backzeit: ca. 15 Minuten.

Pro Stück: ca. 80 kcal, 4 g F, 10 g KH, 1 g E.





Kirsch-Rauten

mit Alkohol

Zutaten (für ca. 26 Stück)

Für den Teig:

- ▶ 100 g Butter
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 70 g Zucker
- ▶ 1 Päckchen Vanillezucker
- ▶ 1 Eigelb (M)
- ▶ 1 Msp. Backpulver
- ▶ 180 g Mehl

Außerdem:

- ▶ 100 g Kirschkonfitüre
- ▶ 2 EL Kirschlikör

1 Butter würfeln und mit den übrigen Teigzutaten glatt verkneten, bei Bedarf wenig kaltes Wasser zufügen. Teig in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen. Konfitüre und Likör inzwischen fein pürieren und im kleinen Topf etwas einkochen.

2 Teig auf einem Stück Backpapier rechteckig (ca. 34 x 24 cm) ausrollen. Kirschmasse auf eine Teighälfte streichen und ca. 5 Minuten kalt stellen. Dann die unbestrichene Teighälfte mit einem kleinen Quadrat-ausstecher dicht an dicht bearbeiten, sodass ein Netzmuster entsteht. Bearbeitete Teighälfte mithilfe des Backpapiers über die bestrichene Teigseite klappen und an den Rändern gut zusammendrücken. Auf ein Blech mit Backpapier legen und im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C, Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen, dann in ca. 26 Rauten schneiden.

Zubereitung: ca. 35 Minuten + Kühl- und Abkühlzeiten.
Backzeit: ca. 20 Minuten.
Pro Stück: ca. 85 kcal, 4 g F, 11 g KH, 1 g E.

Schoko-Zimt-Schnecken

lieben Kinder

Zutaten (für ca. 25 Stück)

Für den Teig:

- ▶ 100 g Butter
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 90 g Zucker
- ▶ Mark von 1 Vanilleschote
- ▶ 1 Eigelb (M)
- ▶ 1 Msp. Backpulver
- ▶ 180 g Mehl

Außerdem:

- ▶ 80 g Zartbitterschokolade
- ▶ 1 EL Zimt
- ▶ 6 EL brauner Zucker
- ▶ ca. 3 EL Schlagsahne

1 Butter würfeln, mit übrigen Teigzutaten rasch glatt verkneten, bei Bedarf wenig kaltes Wasser zufügen. Teig zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen. Dann auf wenig Mehl zu einem Rechteck (ca. 30 x 23 cm) ausrollen.

2 Schokolade hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen. Zimt unterrühren, Teig damit bestreichen, mit 2 EL Zucker bestreuen, fest aufrollen. In ca. 25 dünne Scheiben schneiden, mit je etwas Sahne bepinseln. Teigblätter in 4 EL Zucker wenden, die Schnecken auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2) ca. 17 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Zubereitung: ca. 30 Minuten + Kühl- und Abkühlzeiten.
Backzeit: ca. 17 Minuten.
Pro Stück: ca. 110 kcal, 5 g F, 14 g KH, 1 g E.



Schoko-Baiser-Tupfen

zart und knusprig

Zutaten (für ca. 25 Stück)

- ▶ 2 Eiweiß (M)
- ▶ 1 große Prise Salz
- ▶ ½ TL Essig
- ▶ 150 g Zucker
- ▶ je 1-2 TL Kakao und Zimt
- ▶ 150 g Zartbitter-Kuvertüre

1 Eiweiße, Salz und Essig sehr steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Stern-tülle füllen und ca. 25 dicke Tupfen auf 1-2 mit Backpapier belegte Bleche spritzen.

2 Zimt und Kakao gründlich mischen, über die Baisertupfen stäuben und die Kekse im heißen Ofen (E-Herd: 80 °C, Umluft: 100 °C, Gas: Stufe 1) 60-70 Minuten hell backen. Herausnehmen und ganz abkühlen lassen.

3 Zartbitter-Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Baisertupfen mit der Unterseite in die Schokolade eintauchen und trocknen lassen.

Zubereitung: ca. 25 Minuten + Abkühl- und Trockenzeiten.
Backzeit: 60-70 Minuten.
Pro Stück: ca. 60 kcal, 2 g F, 10 g KH, 2 g E.



Genießen

Eine wahre Wonne

Darum tut Kakao so gut

1

Neue Energie

Mit einer Tasse heißer Schokolade schützen wir dank des enthaltenen Kakaos unser Herz, stärken unser Gehirn und trinken sprichwörtlich gute Laune.

2

Flüssiges Glück

Hauptwirkstoff der Bohnen ist Theobromin. Das regt sanft den Kreislauf an und muntert angenehm auf. Durch die Aminosäure Tryptophan werden uns tatsächlich Glücks-Gefühle serviert.

3

Bitter ist besser

Bei der Zubereitung der Rezepte (Ausnahme weiße Schokolade) auf mindestens 60 % Kakaoanteil achten, die Mischung wird sonst zu süß.

Draußen tanzen die Flocken, pustet der Wind? Perfekt!

Diese 5 Kakao-Spezialitäten wärmen dann herrlich von innen

KLASSE FÜR KINDER Mit Marshmallows & Karamell

Heiße Schokolade nach Grundrezept (siehe rechts) zubereiten. 4 EL Karamelloße (Fertigprodukt) unterrühren und in 4 Gläser füllen. 80 g Sahne steif schlagen, auf die Gläser verteilen. Je 1 EL Mini-Marshmallows und etwas Kakao-pulver daraufgeben. Nach Wunsch mit einer Zuckerstange verzieren.



Grundrezept:

Heiße Schokolade

Für 4 Gläser (à ca. 250 ml) 200 g Zartbitterschokolade grob hacken. 750 ml Milch aufkochen. Herd herunterschalten, Schokolade zugeben und unter Rühren schmelzen. 2 TL Backkakao, 1 Prise Salz und 1 EL Zucker unterrühren.



IN SCHNEELAUNE

Mit weißer Schoki

Schokolade nach Rezept zubereiten, aber statt Zartbitter- 200 g weiße Schokolade nehmen. Auf 4 Gläser verteilen. 200 g Schlagsahne steif schlagen. Je einen Klecks Sahne daraufgeben, mit Zimt bestäuben.



FÜR DIE GROSSEN Mit Orange & Schuss

Schokolade nach Grundrezept zubereiten, dabei zuletzt 4 EL Orangenlikör unterrühren. In 4 Gläser füllen. 200 g Schlagsahne steif schlagen. Je einen Klecks Sahne, etwas Kakaopulver und abgeriebene Orangenschale daraufgeben.



FEURIG-WÜRZIG Mit Chili & Zimt

1 kleine rote Chilischote halbieren, entkernen und waschen. Heiße Schokolade nach Grundrezept zubereiten, dabei Chili und 1 TL Zimt mit der Milch aufkochen. Chili entfernen. Heiße Schokolade auf 4 Gläser verteilen. Mit Zimt bestäuben.

Fotos: alamy, Shutterstock (4), iStock

Genießen

So süße Sachen

Nicht nur die Beschenkten kommen in den Genuss, denn schon beim Zubereiten dieser 4 Rezepte ziehen köstliche Aromen durch die Küche

Feine Tropfen

Mandel-Likör
mit
Tonkabohne

Mandel-Likör mit Tonkabohne

mit Alkohol

Zutaten (für ca. 600 ml)

- ▶ 300 g gehackte Mandelkerne
- ▶ 1 Tonkabohne
- ▶ 250 g Krustenkandis
- ▶ 750 ml Weinbrand

1 Mandeln in einer Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Tonkabohne im Mörser anstoßen. Mandeln, Tonkabohne und Kandis in ein luftdicht verschließbares Gefäß geben. Mit Weinbrand übergießen, verschließen. Mindestens 6–8 Wochen durchziehen lassen. Öfter schütteln.

2 Mandellikör durch einen Kaffeefilter abgießen, in eine hübsche Glasflasche füllen und luftdicht verschließen. Weitere ca. 2 Wochen ruhen lassen. Dann die Flasche mit einem Schleifenband umwickeln und mit einem Geschenkanhänger verzieren.

Zubereitung: ca. 15 Minuten + Abkühl- und Ziehzeiten.

Pro Glas (2 cl): 105 kcal,
1 g F, 9 g KH, 0 g E.

EXTRA-TIPP

Die Mousse ist auch als Dessert an den Festtagen eine feine Sache. Wenn möglich, in Glasschalen servieren, die drei Schichten sind zu hübsch, um sie zu verstecken.

Kokos-
Schnee

◀ Zweierlei Schoko-Mousse

Schokofans werden von dieser kleinen Überraschung begeistert sein. Die süße Winterlandschaft wird in transparente Kunststoffkugeln gefüllt und sollte vorsichtig transportiert werden.

Rezept auf Seite 50

▼ Kirsch-Marzipan- Aufstrich

perfekt zur Käseplatte

Zutaten (für 8-10 Gläser à 200 g)

- ▶ 1350 g TK-Sauerkirschen (ohne Kerne)
- ▶ 150 g Marzipanrohmasse
- ▶ 3-4 Tropfen Bittermandelöl
- ▶ 500 g Gelierzucker 3:1 (z. B. von Diamant Zucker)

1 Kirschen auftauen lassen, dann pürieren. Marzipan grob hacken, mit Kirschpüree, Bittermandelöl und Gelierzucker im großen Topf mischen. Aufkochen und ca. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

2 Fruchtaufstrich sofort heiß in vorbereitete Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Zubereitung: ca. 15 Minuten + Auftauzeit. **Pro EL (ca. 20 g):** ca. 35 kcal, 0 g F, 5 g KH, 0 g E.

EXTRA-TIPP

Gläser zum Verschenken mit hübschen Kordeln und Etiketten verzieren. Der Clou: Ein Säckchen Marzipankartoffeln mit dranbinden.

Toller
Mandel-
duft

Orangenstäbchen mit Schokolade

Mit Ingwer sind die Stäbchen schon längst ein Klassiker, hier sorgen nun kandierte Orangenschalen für ganz besonderes Aroma. **Rezept auf Seite 49**

Leuchtende
Knabberei

Backen

Frisch aus dem Märchenwald

EXTRA-TIPP

Das Lebkuchenhaus ist problemlos ca. 4 Wochen haltbar. Ist es dann zum Essen zu hart, für einige Tage mit Apfelstücken in eine Dose legen.

Knusper, knusper, knäuschen ...
Wir backen uns ein Häuschen!
Und verputzen danach gleich noch
ein Stück vom Schneemannkuchen.
Schließlich ist Weihnachten
nur einmal im Jahr





Unsere Redaktions-Backfee Myriam hat das Haus mit bunten Zuckerperlen geschmückt

Zutaten (für 1 Haus)

- ▶ 3 Packungen Lebkuchenteig (à 400 g; Kühlregal)
- ▶ ca. 5 EL Milch
- ▶ 250 g Puderzucker
- ▶ 1 Eiweiß (M)
- ▶ 1-2 EL Zitronensaft
- ▶ eventuell 1 Blatt Gelatine

Myriams Knusperhäuschen

- ▶ ca. 200 g Baisertuffs (Fertigprodukt)
- ▶ kleine Zuckerperlen, -sterne und -herzen, Lakritzkonfekt und Kaubonbons (z. B. von Hirschler) sowie Schoko-Baumanhänger zum Verziern
- ▶ Puderzucker zum Bestäuben



1 Teig nach Packungsanleitung vorbereiten. Hälfte Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick rechteckig ausrollen. Teigplatte auf ein Blech mit Backpapier setzen und 2 Rechtecke (à ca. 15 x 21 cm) ausschneiden. Überschüssigen Teig vom Blech nehmen. Rechtecke mit Milch bestreichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C, Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Teigreste mit übrigem Teig verkneten und auf bemehlter Arbeitsfläche erneut rechteckig ausrollen. Auf ein Blech mit Backpapier legen. 2 Dreiecke (ca. 13 cm hoch, Seiten je 15 cm lang) ausschneiden. Restlichen Teig wieder vom Blech nehmen. Aus beiden Dreiecken je 1 Fenster (ca. 3 cm ø) ausstechen und bei einem Dreieck eine Tür ausschneiden. Aus den Teigresten 1-2 Tannenzweige ausstechen. Dreiecke und Zweige mit Milch bestreichen. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3 Rest Teig verkneten, rechteckig ausrollen und auf ein weiteres mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Ein Rechteck (ca. 22 x 32 cm) ausschneiden. Restlichen Teig entfernen. Teigplatte mit Milch bestreichen. Im heißen Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4 Puderzucker in eine Schüssel sieben. Eiweiß zufügen und mit den Schneebesen des



Was es dezent mag, dekoriert sein Haus schlicht und natürlich mit gezuckerten Weizenkissen (z. B. Toppas), Lakritz und Keksen

Handrührgeräts zu einem festen, glatten Guss verrühren. Eventuell noch Zitronensaft unterrühren. Guss in einen Einmal-Spritzbeutel füllen. Die einzelnen Hausteile auf die große Platte setzen, mit Guss zusammenkleben und trocknen lassen, dabei eventuell als Fenster Gelatine zurechtschneiden und mit Guss innen in die Fensteröffnungen kleben. Eine Dachhälfte eventuell mit einem Glas abstützen, bis der Guss getrocknet ist. Dann erst das andere Dach ankleben. Guss trocknen lassen. Baiser mit Guss auf das Dach kleben. Haus mit Zuckerguss und Süßwaren verzieren. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung: ca. 1 ¼ Stunden + Auskühl- und Trockenzeiten.

Backzeit: ca. 30 Minuten.

Pro Stück: ca. 420 kcal, 24 g F, 38 g KH, 8 g E.

Schneemann-Käsekuchen

Zutaten (für ca. 24 Stücke)

- ▶ 500 g Mehl
- ▶ 1 Päckchen Backpulver
- ▶ 600 g Puderzucker
- ▶ 250 g Butter
- ▶ 3 Eier (M)
- ▶ 6-7 EL Milch
- ▶ 1 kg Magerquark
- ▶ 1 Päckchen Vanillezucker
- ▶ 60 g Speisestärke
- ▶ 450 g Himbeerkonfitüre
- ▶ 24 Marshmallows
- ▶ Zuckerschrift, Zuckerperlen und Schokolinsen zum Verziern

1 Mehl, Backpulver und 200 g Puderzucker mischen. Butter in Stückchen, 1 Ei und 4 EL Milch zufügen. Rasch verkneten, zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen. Quark, 150 g Puderzucker, Vanillezucker, Stärke und 2 Eier verrühren.

2 Fettpfanne des Backofens fetten. Teig halbieren. Eine Hälfte auf bemehlter Arbeitsfläche in Größe der Fettpfanne ausrollen, in die Fettpfanne legen, mit Konfitüre bestreichen. Quarkmasse darauf verstreichen. Rest Teig in gleicher

Größe ausrollen, mit Mehl bestäuben, locker aufrollen. Sofort auf der Quarkmasse wieder entrollen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C, Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3) auf unterer Schiene ca. 30 Minuten backen. Im geöffneten Ofen ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

3 Auf die Marshmallows mit Zuckerschrift Gesichter malen. Perlen drankleben. Trocknen lassen. Kuchen in Stücke schneiden. 250 g Puderzucker mit 2-3 EL Milch zu einem glatten, dicken Guss verrühren. Auf jedes Kuchenstück etwas Guss geben, leicht verstreichen und je einen Marshmallow daraufsetzen. Schokolinsen darauf verteilen. Trocknen lassen. Mit Zuckerschrift Arme auf den Guss malen.

Zubereitung: ca. 1 ¼ Std. + Kühl-, Auskühl- und Trockenzeiten.

Backzeit: ca. 30 Min.

Pro Stück: ca. 350 kcal, 10 g F, 56 g KH, 6 g E.

EXTRA-TIPP

Besonders echt sieht es aus, wenn Sie noch kleine Zucker-Sneeflocken auf dem Guss verteilen.





Genießen

Vorspeise

Zwiebel-Ricotta-Ravioli

Zutaten (für 4–6 Personen)

- 150 g Mehl, Salz
- 2 Eier (M)
- 1 EL Olivenöl
- 350 g Zwiebeln
- 5 EL Butter
- 1 EL Puderzucker
- 1 EL Balsamico-Essig
- 120 g Ricotta
- 40 g geriebener Parmesan
- Pfeffer
- 150 g Taleggio (italienischer Weichkäse)
- 150 ml Milch
- 3 EL getrocknete Cranberrys
- 20 g gehackte Pistazienkerne

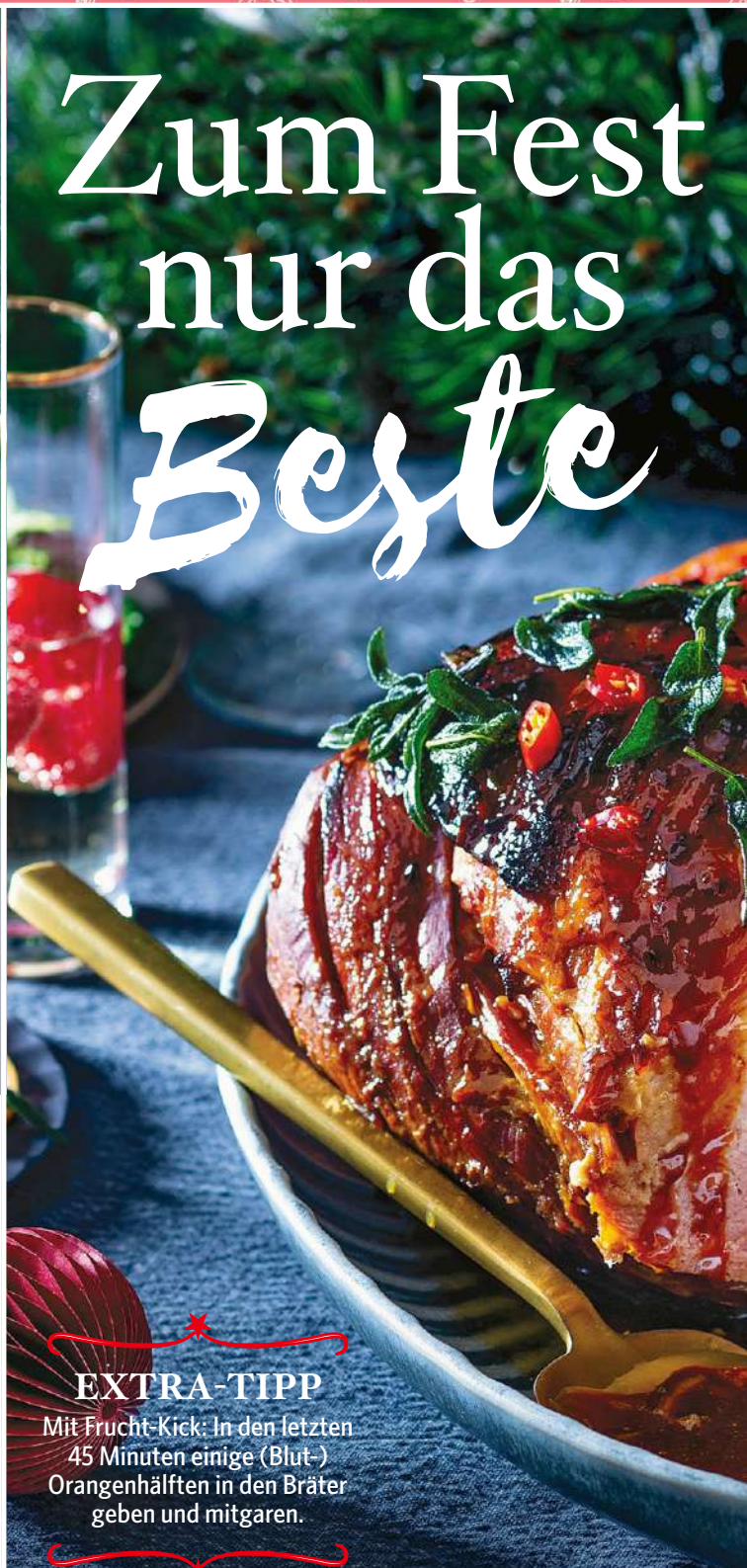
1 Mehl, $\frac{1}{2}$ TL Salz, Eier und Öl zum glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Zwiebeln inzwischen schälen und würfeln. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren. Mit Essig ablöschen, vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

2 Ricotta, Parmesan und Zwiebel-Mix verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nudelteig auf bemehlter Fläche sehr dünn zum Rechteck (ca. 50 x 30 cm) ausrollen. Auf die Hälfte der Teigplatte die Zwiebelfüllung im Abstand von ca. 2 $\frac{1}{2}$ cm setzen. Zwischenräume mit wenig Wasser bestreichen. Übrige Teigplatte darüberklappen. Zwischenräume um die Füllung gut andrücken. Mit einem Teigrädchen ca. 5 x 5 cm große Ravioli ausradeln. Ravioli in Salzwasser portionsweise 5–6 Minuten garen.

3 Taleggio in Stücke schneiden. Milch im Topf erhitzen, 3 EL Butter und Taleggio zugeben, darin schmelzen. Soße mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zwiebel-Ricotta-Ravioli anrichten, mit Cranberrys und Pistazien bestreut servieren.

Zubereitung: ca. 1 Stunde + Ruhezeit für den Teig. **Pro Portion:** ca. 405 kcal, 25 g F, 30 g KH, 16 g E.

Zum Fest nur das Beste



EXTRA-TIPP

Mit Frucht-Kick: In den letzten 45 Minuten einige (Blut-) Orangenhälften in den Bräter geben und mitgaren.

Glasierter Festschinken

Zutaten (für 8 Personen)

- 2 EL Öl
- 2 kg gepökelter Schweinenacken
- 3 EL Senf
- Salz, Pfeffer
- 2 rote Chilischoten
- $\frac{1}{2}$ Bund Salbei
- 50 g Zucker
- 50 ml Blutorangensaft (oder Orangensaft)

1 Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Ofen (**E-Herd:** 180 °C, **Umluft:** 160 °C, **Gas:** Stufe 2) ca. 1 $\frac{1}{4}$ Stunden garen.

2 Chilischoten inzwischen waschen, putzen und in Ringe schneiden. Salbei

Bei Tisch dürfen sich alle auf ein unvergessliches Menü freuen. Wir feiern dieses Jahr mit feinen Ravioli, saftigem Schinkenbraten und zartem Baiser

Hauptspeise



waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Zucker mit 3 EL Wasser im Topf aufkochen und karamellisieren lassen. Mit Saft ablöschen, aufkochen, Karamell loskochen und Glasur dicklich einköcheln lassen. Chili und Salbei unterrühren. Braten in den letzten ca. 15 Minuten Garzeit 2- bis 3-mal mit der Glasur

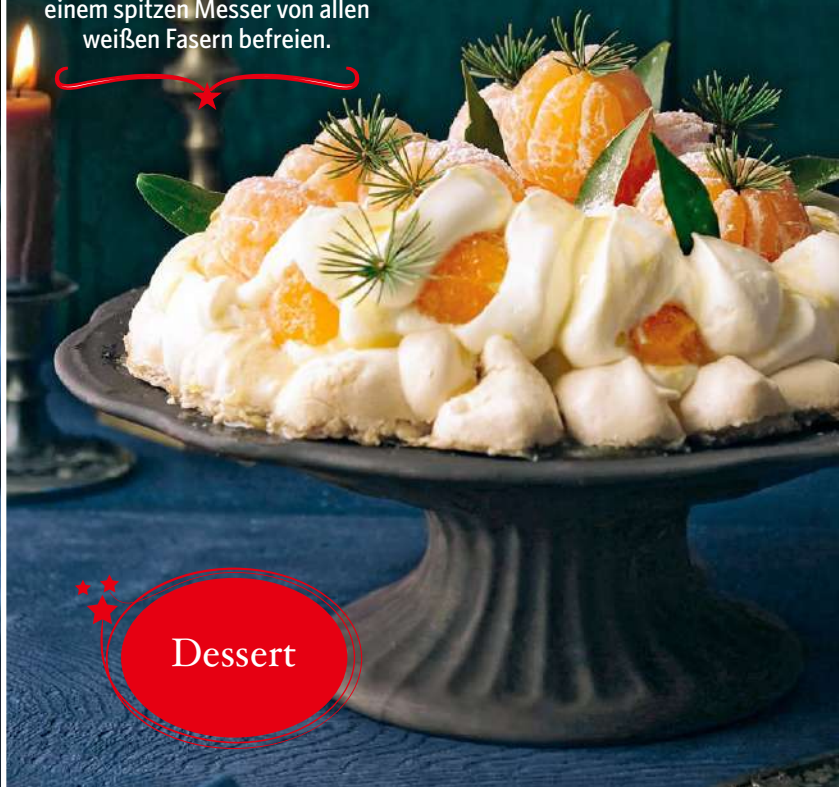
bepinseln. Braten dann mit der übrigen Glasur beträufeln, aus dem Ofen nehmen und anrichten. Dazu schmecken Kartoffelknödel und Möhrengemüse.

Zubereitung: ca. 1 ½ Std.
Backzeit: ca. 1 ¼ Std.
Pro Portion: ca. 465 kcal, 26 g F, 8 g KH, 50 g E.

EXTRA-TIPP

Etwas mühsam, aber lohnt sich: Besonders appetitlich sieht es aus, wenn Sie die geschälten Clementinen mit einem spitzen Messer von allen weißen Fasern befreien.

Dessert



Pavlova mit Clementinen

Zutaten (für 4–6 Personen)

- 4 Eiweiß (M), Salz
- 200 g Zucker
- 1 EL Speisestärke
- 150 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Mascarpone
- 60 ml Orangenlikör (oder Orangensaft)
- 8 Clementinen
- 1 EL Puderzucker

1 Backofen vorheizen (E-Herd: 160 °C, Umluft: 140 °C, Gas: nicht geeignet). Auf einen Bogen Backpapier einen Kreis (22 cm ø) zeichnen. Papier umdrehen und ein Backblech damit belegen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 180 g Zucker einrieseln lassen. Stärke unterziehen. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und vorgezeichneten Kreis mit Baisertupfen ausspritzen. Blech in den Ofen schieben, Temperatur sofort reduzieren (E-Herd: 120 °C, Umluft: 100 °C) und ca.

1 Stunde backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2 Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Mascarpone mit 30 ml Likör und 20 g Zucker glatt rühren. Sahne unterziehen und Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Clementinen schälen. 2 Früchte in kleine Stücke schneiden, Saft dabei auffangen. Saft, Fruchtstücke, 30 ml Likör und Puderzucker erhitzen, dann abkühlen lassen. Sahnecreme in Tupfen auf den Baiserboden spritzen. Fruchtstücke und ganze geschälte Früchten darauf anrichten und leicht in die Creme drücken. Mit Sirup-Likör-Mischung beträufeln. Nach Belieben mit Tannennadeln und Clementinenblättern verzieren.

Zubereitung: ca. 45 Minuten + Auskühlzeiten. **Backzeit:** ca. 1 Std. **Pro Portion:** ca. 350 kcal, 16 g F, 46 g KH, 5 g E.

Backen
nach
Bildern

Ein Traum, diese Eistorte!

EXTRA-TIPP

Die Baisertuffs sind zeit-
aufwendig – aber der
Anblick lohnt jede
Mühe. Alternativ (dann
aber ungeflämmt)
können Sie die Torte mit
fertigen Mini-Baisers
dekoriere und diese mit
Zuckerguss auf dem
Biskuit befestigen.

Unter frisch geblähtem Baiser verstecken sich
hier fein abgeschmeckte Eisschichten, die Sie wunderbar
stressfrei vorbereiten können. Das Baiserkleid
kommt erst kurz vor dem Servieren dazu. So aufgerüst ist
das Prachtstück perfekt für die Festtage



Eistorte mit Schoko- Biskuit

mit Alkohol verfeinert
Zutaten für 8-12 Stücke

Für den Biskuit:

- ▶ 4 Eier (M)
- ▶ 80 g Zucker
- ▶ 40 g Mehl
- ▶ 20 g Speisestärke
- ▶ 20 g Kakaopulver

Außerdem:

- ▶ 2 EL Zucker
- ▶ 50 ml Kirschsafft
- ▶ 2 cl Kirschlikör
- ▶ 1 Packung Eiscreme Fürst-Pückler-Art (2500 ml)
- ▶ 2 EL Schlagsahne
- ▶ einige Tropfen Vanilleextrakt
- ▶ 2 cl Erdbeerlimes
- ▶ 100 g schwarzes Johannisbeergelee
- ▶ 2 cl Cassislikör
- ▶ 4 sehr frische Eiweiß (M)
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 160 g Puderzucker



So geht's
Schritt für
Schritt



1 Eier trennen. Eiweiße sehr steif schlagen, 30 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe mit 50 g Zucker dickcremig schlagen. Mehl, Stärke und Kakao darübersieben und mit Eischnee unterheben. In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte hohe Springform (ca. 20 cm Ø) streichen. Im heißen Ofen (**E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2**) 25-30 Minuten backen. Biskuit abkühlen lassen und aus der Form lösen. Oberes Drittel als späteren Boden abschneiden. Übrigen Kuchen halbieren. Hälften in je 3 Halbkreise schneiden.

2 Eine Metallschüssel (am Rand ca. 20 cm Ø) mit Frischhaltefolie auslegen. Überlappend mit Biskuit-Halbkreisen auskleiden, bei Bedarf

passend zuschneiden. Zucker mit Kirschsafft erhitzen, bis er schmilzt. Abkühlen lassen, mit Kirschlikör verrühren, Biskuit damit einpinseln.

3 Eiscreme auf ein Stück Backpapier stürzen, Sorten auseinanderschneiden. Erdbeer- und Schokoeis wieder einfrieren. ½ Vanilleeis in eine Schüssel geben, leicht antauen (Rest einfrieren und anderweitig verwenden). Eis mit Sahne und Vanilleextrakt verrühren. In die Form streichen, und zugedeckt ca. 2 Stunden tiefkühlen.

4 ⅔ vom Erdbeereis leicht antauen (Rest anderweitig verwenden) und mit Erdbeerlimes verrühren. Auf das Vanilleeis streichen, zugedeckt ca. 2 Stunden tiefkühlen.



5 Das gesamte Schokoeis antauen, auf dem wieder tiefgekühlten Erdbeereis verteilen und mit dem Biskuitboden abdecken. Zugedeckt ca. 6 Stunden (besser noch über Nacht) tiefkühlen.

6 Johannisbeergelee mit Cassis dickflüssig einköcheln. Abkühlen lassen. Vor dem Servieren

Eiweiße mit Salz steif schlagen, dabei nach und nach gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Einkochtes Gelee als 3-4 Längsstreifen in 2 Einwegspritzenbeutel mit Sterntülle geben. Je gut ¼ der Baisermasse vorsichtig hineingeben und den Beutel zudrehen.



7 Eistorte auf eine Platte stürzen, die Folie entfernen. Ringsum dünn mit übriger Baisermasse bestreichen. Baisertupfen von der Mitte beginnend zügig rundherum auf die Eisbombe spritzen, bis sie ganz damit verziert ist.

8 Baisertupfen mit dem Gasbrenner abflämmen und leicht bräunen. Eisbombe sofort servieren.

Zubereitung: ca. 2 Stunden + Abkühl- und Gefrierzeiten. **Backzeit:** 25-30 Minuten.
Pro Stück (bei 12 Stücken): ca. 245 kcal, 6 g F, 40 g KH, 5 g E.

Backen

Wunderweiße Weihnachten

Baumtorte mit Baisertupfen

Zutaten (für 16–20 Stücke)

Für Baisertupfen und Schneeflocke

- 5 Eiweiß (M)
- 250 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 15 g Speisestärke
- Lebensmittelfarbe (rot & grün)
- 50 g weißer Fondant
- 1 TL Puderzucker

Für die Creme

- 450 g Bitterschokolade
- 250 g Schlagsahne
- 300 ml Kokosmilch (Dose)
- 100 g Butter

Für die Böden

- 50 g Butter
- 10 Eier (M)
- 300 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Vanillezucker
- 1 TL Bio-Zitronenschale
- 200 g Mehl
- 100 g Kokosmehl
- 1 TL Backpulver

Außerdem

- 500 g Schlagsahne
- 1 Päckchen gemahlene Gelatine (ohne Kochen)

1 Eiweiße mit 125 g Puderzucker und Salz steif schlagen. Rest Puderzucker mit Stärke darübersieben, unterziehen. Masse dritteln, einen Teil weiß lassen, den zweiten hellgrün, den dritten rosa einfärben. In drei Spritzbeutel mit Stern- bzw. Rosentülle füllen und unterschiedlich große Tupfer bzw. Rosetten auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen. Im heißen Ofen (Umluft: 80 °C) je nach Größe 1–1½ Stunden trocknen, die Ofentür mit einem Kochlöffelstiel minimal offen halten, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Auskühlen lassen. Fondant auf Puderzucker ca. 5 mm dünn ausrollen und eine Schneeflocke (ca. 7 cm groß) ausstechen. Bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

2 Schokolade hacken. Sahne und Kokosmilch aufkochen,

über die Schokolade gießen, unter Rühren schmelzen. Butter unterrühren. Bei Zimmertemperatur 2–3 Stunden streichfähig werden lassen.

3 Für die Böden 3 Springformen (ca. 20, 15, 10 cm ø) und die Vertiefung einer Muffinform fetten, mit Mehl bestäuben. Butter schmelzen. Eier trennen. Eiweiße mit 150 g Zucker steif schlagen. Eigelbe mit Salz, Vanillezucker, 150 g Zucker und Zitronenschale dickschaumig schlagen. Eischnee unterziehen. Mehl, Kokosmehl und Backpulver darübersieben, mit flüssiger Butter unterziehen. Teig in die Formen verteilen, glatt streichen und im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C, Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3) je nach Größe 15–30 Minuten backen. In den Formen auskühlen lassen, dann herauslösen. Jeden Tortenboden in 3 Böden schneiden.

4 Böden mit Schokocreme bestreichen, stapeln. Evtl. mit Holzspießchen fixieren. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden fest werden lassen. Torte mit einem Messer leicht anschrägen, dass ein Kegel entsteht. Abschnitte über dem heißen Wasserbad leicht erwärmen, breiartig verrühren. Masse dünn auf die Tortenoberfläche streichen, sodass diese glatter wird. Erneut 2 Stunden kalt stellen.

5 Sahne steif schlagen, Gelatinepulver nach Packungsanleitung einrieseln lassen. Torte rundherum spiralförmig bestreichen. Mit Baisertupfen und -rosen verzieren. Fondantflocke an die Spitze setzen.

Zubereitung: ca. 3 ½ Stunden + Abkühl- und Kühlzeiten.

Backzeit: 1 ½–2 Stunden. **Pro Stück** (bei 20 Stücken): ca. 545 kcal, 31 g F, 51 g KH, 10 g E.



Schnee lässt die Welt wie verzaubert aussehen – das Prinzip funktioniert auch bei diesen Torten ganz wunderbar

EXTRA-TIPP

Sie können die Baisertupfen und den Fondantstern einige Tage im Voraus herstellen und ausgekühlt luftdicht verpackt bis zum Servieren aufbewahren.

EXTRA-TIPP

Statt der Früchte mit Schale zwei Mandarinen sehr gut schälen (mit einem spitzen Messer alle weißen Fäden entfernen) und direkt auf die Torte setzen.



Mandarinentorte mit Frischkäsecreme

Zutaten (für 10–12 Stücke)

- ca. 7 Bio-Mandarinen
- 200 g weiche Butter
- 230 g Puderzucker
- 3 Eier (Größe M)
- 280 g Mehl
- 100 g gemahlene blanchierte Mandeln
- 2 TL Backpulver
- 450 g Sahnejoghurt (10 %)
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 100 g weiße Kuvertüre
- 350 g Doppelrahmfrischkäse
- ungespritzte Kräuterstiele oder Eukalyptusblätter
- 2–3 EL Zucker

1 Von den Mandarinen 3 (ca. 150 g) waschen und mit Wasser bedeckt einmal aufkochen (Früchte im Topf mit einem kleineren Deckel o. Ä. beschweren, damit sie unter Wasser bleiben). Wasser abgießen, Vorgang wiederholen. Nach dem zweiten Abgießen erneut mit frischem Wasser aufkochen. Bei mittlerer Hitze Früchte ca. 30 Minuten weich garen. Abtropfen und

etwas abkühlen lassen. Früchte grob schneiden, Blütenansatz und Kerne entfernen. Früchte mit Schale fein pürieren, auskühlen lassen.

2 Butter und 200 g Puderzucker dickcremig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mandarinenpüree zufügen. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, mit 150 g Joghurt unterziehen. Teig in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Springform (ca. 22 cm Ø) streichen. Im heißen Ofen (**E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2**) ca. 55 Minuten backen, gegen Ende evtl. mit Backpapier abdecken. Kurz abkühlen, aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In 3 Böden schneiden.

3 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 2 Mandarinen heiß waschen, Schale fein abreiben, Früchte auspressen. Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen. Frisch-

käse, 300 g Joghurt, 30 g Puderzucker, Mandarinschale und -saft verrühren. Gelatine auflösen, 2 EL Creme einrühren, dann mit restlicher Creme glatt rühren. Kuvertüre unterziehen. 2 EL Creme beiseitestellen.

4 Um den unteren Kuchenboden einen Tortenring stellen, mit ca. $\frac{1}{3}$ Creme bestreichen. Übrige Böden und Creme genauso darüberschichten. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Ring lösen, Tortenrand mit beiseitegestellter Creme bestreichen. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.

5 Übrige 2 Mandarinen und Kräuter bzw. Blätter heiß waschen, noch feucht im Zucker wälzen. Trocknen lassen. Torte damit verzieren.

Zubereitung: ca. 2 Stunden + Abkühl- und Kühlzeiten.

Backzeit: ca. 55 Minuten.

Pro Stück (bei 12 Stücken): ca. 575 kcal, 35 g F, 48 g KH, 11 g E.

Dekorieren

Der Tisch ist gedeckt

Natur pur: Weiß und Grün geben dieses Jahr auch auf der Tafel den Ton an



▲ In Erdtönen

Helle Leinenservietten mit Platzkarten und Geschenkanhängern sehen zu matter Keramik super aus. Mit Kiefernadeln und Mini-Kugeln schmücken.



▲ Gewürz-Zauber

Doppelt duftet: Tannenzweige unter den Platzteller legen. Auf die gestärkte, locker gefaltete Stoffserviette einige Sternanis legen. Wunderbar zu (z. B. Ferrero) auf dem Tisch anrichten.



▲ Mit Engelsflügeln

Aufgefächerte weiße Muffinförmchen als Engelsflügel zuschneiden. Mit Schleifenband, Platzkarte und einer Dessertpraline weißem Porzellan.



1

Gemütlich mit viel Holz

Ein klassischer Holztisch braucht keine Decke, um festlich auszusehen. Dicke weiße Stumpenkerzen, schlichtes Porzellan und mehrere Dekobäumchen machen die Tafel so gemütlich und einladend. Lässig: Stoffservietten locker durch Serviettenringe stecken. Einige rote Accessoires als Farbtupfer dazwischen verteilen.

Fotos: Living4Media (2), Flora Press, iStock (2), Ferrero, Getty Image, starsforeurope.com, Fuzzuli Hanum



5

▲ Frisch erblüht

Ein großes Blumengesteck bei Tisch brauchen Sie hier nicht: Abgeschnittene weiße Weihnachtssterne in kleinen Vasen auf den Servietten platzieren.

► Für jeden ein Bäumchen

Niedliche Erinnerung: Den kleinen Baum, der mit Namensschild jeden Teller schmückt, dürfen die Gäste am Ende mit nach Hause nehmen. Auf einen standfesten Fuß achten, dann kullert bei Tisch nichts rum.



6



7

◀ Erstklassig mit Kiefer

Einige Kiefernadeln, Sternanis, Zapfen und schlichte Schnur – der Tisch ist hier mit wenigen Handgriffen gedeckt.

Aus dem Buch „Grüne Weihnachten“, Christophorus Verlag.

8

Aus dem Winterwald

Eine weiße Tischdecke ist hier ein Muss, denn sie sorgt für Ruhe und gibt Zweigen, Zapfen und Früchten den richtigen Rahmen. Auch die Gläser dürfen bei diesem Arrangement ruhig etwas rustikaler sein. Hübsch: ein rotschaliger Apfel für jeden Gast.



Dekorieren

Frohes Fest!

Endlich Weihnachten!
Der Baum ist liebevoll
geschmückt, und die Kerzen
leuchten mit unseren
Augen um die Wette

▲ Schön entfaltet

Die aufgefächerten Plisse-Anhänger sehen in Rot herrlich klassisch aus. Sie werden nach dem gleichen Prinzip wie die Pop-up-Karte auf S. 44 gebastelt. Am Ende mit einem dünnen Streifen doppel-seitigem Klebeband zum Kreis schließen.



▲ Engel auf Erden

2 Papierrechtecke (ca. 11 x 15 cm) je von der kurzen Seite her wie eine Ziehharmonika falten. $\frac{1}{3}$ umknicken. Die längeren Seiten aneinanderkleben, eine Fadenschleife mit einkleben. Flügel auffächern, an die Außenkante des Körpers kleben. Eine Holzperle als Kopf auffädeln.



◀ Wer guckt da?

Cremeweiße matte Baumkugeln werden mit wenigen Handgriffen zu Mini-Weihnachtsmännern. Mit Lackstiften die Gesichter aufmalen. Kleine Filzmützen aufkleben. Die Mützenspitze umknicken, ankleben, dabei einen Aufhänger



▼ Duftet ganz wunderbar

Nach den Feiertagen darf der Großteil des Baumes weggenascht werden. An eine kräftige Nordmann-tanne mit Nelken gespickte Orangen, Spekulatius, Zimtstangen und Baumkugeln hängen. Auf die äußeren Äste die Kerzen verteilen. Der Baumständer wird elegant unter Holz, Zapfen und Nüssen versteckt.

➤ Frisch verschneit

Glitzernde Deko-Schneeflocken, glänzende und matte Kugeln in Weiß und Silber und Mini-Ornamente in der gleichen Farbwelt machen den Baum zu einer eleganten Erscheinung. Traumschön, wenn sich auch noch die Geschenkverpackungen daran orientieren.



◀ Upcycling-Idee

Neue Sterne aus alten Buchseiten: Die gefalteten Papierstreifen werden einfach ineinander gesteckt und brauchen nicht mal geklebt zu werden.

Anleitung auf S. 51

Aus dem Buch „Einfach nachhaltig Weihnachten“, EMF Verlag.

Freie Auswahl für Geschenke

Miträtseln und gewinnen: Wir verlosen 10 Gutscheine im Gesamtwert von 1000 €

★ Weihnachten ist das Fest der Liebe. Und da Liebe bekanntlich durch den Magen geht, gehören selbst gebackene Plätzchen und hausgemachte Köstlichkeiten an den Festtagen zweifellos dazu. Exklusiv in BILD der FRAU-„Advent“ verlost Tchibo 10 Einkaufsgutscheine im Wert von je 100 €. In der Tchibo-Winterküche finden Sie ab 12. September alles, damit's in der Küche leicht von der Hand geht - und mehr Zeit für Ihre Gäste bleibt. **Infos: tchibo.de**

★ **So machen Sie mit:**
 ★ Lösen Sie unser Kreuzworträtsel und notieren Sie die Lösungsbuchstaben im unten stehenden Feld. Das Lösungswort können Sie zusammen mit Ihrem Namen, Ihrer Anschrift und Ihrer Rufnummer telefonisch durchgeben unter **01378-904551** (0,50 Euro/Anruf aus allen deutschen Netzen). Oder schicken Sie eine SMS mit folgendem Text an die **Kurzwahl 99699** (0,50 Euro/SMS): SCHLEMMEN, Lösung, Name, Anschrift.



Teilnahmeschluss ist am 20.12.2023 um Mitternacht.
 Teilnahme nur aus Deutschland möglich. Mitmachen dürfen nur Teilnehmer ab 18 Jahren. Mitarbeiter der FUNKE Medien-gruppe GmbH & Co. KGaA und der beteiligten Firmen dürfen nicht teilnehmen. Der Rechtsweg und die Barauszahlung sind ausgeschlossen. Datenschutzhinweise nach DSGVO erhalten Sie unter www.funkemedien.de/de/Datenschutzinformation oder der kostenfreien Rufnummer 0800/804 33 33.



Hand-tuch-stoff	mittel-u. west-europ. Strom	Salat-zutat	Seeufer	Abscheu	mehrere	Atomart eines chem. Elements	Hochschule (Kurzwort)	Haar-tracht	geist-reicher Schluss-effekt	franz. Name von Nizza	sächliches Fürwort	Grill-gitter
hin und ...			4	japan. Kleidungsstück		Getränk z. Sonnenuntergang (engl.)		Vorname der dt. Sängerin Berg	griech. Vor-silbe: gleich		3	
sich ent-spannen (engl.)	ein Schwanz-lurch	bitter-kalt		gesun-kenes Luxus-schiff		Lohn, Be-zahlung			Schnee-hütte		Vorn. der Fernseh-köchin Linster	
positive Elektrode	Verkehrs-unglück	spani-scher Frauen-name		Perpen-dikel		Gefro-renes				braten	Öffnung in der Schiffs-wand	
leichte Damen-schuhe (engl.)	Holzblas-instru-ment	Land im Meer		über-mütig		Gleich-ge-wichts-lehre		europ. Grenz-gebirge		großes Ansehen	Schiffs-anker-platz	
Reihe, Serie		Land im Meer		Verhält-niswort		Gesamt-heit der Schiffs-leinen		Witwe von John Lennon (Yoko)	Gewässer			
Kurz-wort: Abonne-ment		Jugendspr.: logisch		erfri-schendes Nass		rote Garten-frucht			Neben-fluss d. Rheins		persönl. Fürwort	
Bleibe, Wohnung (frz.)				schwed. Pop-gruppe				Polster-material				
Papst-name				Kehre im Kunst-fliegen		Metall-markier-stift aus Stahl						

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

**JETZT
NEU**

**Bild
der
Frau**

Gut kochen & backen

Nr. 5 September/Oktober

DAS GENUSS-MAGAZIN

Omas beste Hühnersuppe

Eine Kelle Geborgenheit S. 13

Warme Schlemmer-Salate

mit Hackbällchen zum Sattessen S. 46

Das 12-Minuten- Zupfbrot

Neue „Laib“-gerichte S. 8

**Mit 112
neuen
Rezepten**

Mit Pflaumen & Brombeeren

Saftige Herbstkuchen

**24
Extra-
Seiten**



z. B. Brombeer-
Schmand auf feinem
Keksboden

Heute mal was ganz Besonderes

LUST AUF SONNTAGSBRATEN:

z. B. gefüllter Schnitzel-Schichtbraten
mit goldenen Kartoffeln S. 36

Versprochen:
Das Fleisch bleibt
supersaftig S. 37

Und in jeder Ausgabe:

- » 14 Essen unter 3,50 Euro S. 10/18/46
- » Genuss-Ideen für Singles S. 28
- » Zaubern mit nur 5 Zutaten S. 50
- » Bestes aus der Regio-Küche S. 8



BEQUEM & ÜBERALL LESEN:

Jetzt die BILD der FRAU E-Paper App herunterladen!

www.bildderfrau.de/app

**Bild
der
Frau**

Wir sind das BILD der FRAU

Dem Alltag mehr Süße geben

**JETZT
NEU**



Golden Milk Cacao
Der Ayurveda-Klassiker
mit Kurkuma und edlem Kakaopulver
- wärmt, in heiße Milch gerührt,
von innen
€ 8,90



Beeren-Stark - Tag für Tag
Die Power-Mischung aus Ingwer,
Hagebutte, Blaubeere und Himbeere
- toppt Müsli, Joghurt und
auch Smoothies
€ 12,90

Die beiden wunderbaren Wohlfühl-Mischungen
sind online unter www.violas.de
und in den bundesweiten VIOLAS' Stores erhältlich.

VIOLAS'
GEWÜRZE & DELIKATESSEN

Wir sind das



Der Weihnachts- Bestseller Advent

Basteln, backen, schmücken

Fröhliche Weihnachten

Schmücken

- ★ Deko aus dem Wald
- ★ Funkel-Lichter drinnen & draußen
- ★ Adventskränze mit Blüten & Früchten

Schenken

- ★ Besondere Adventskalender
- ★ 14 DIY-Projekte von Kuschelschal bis Bohème-Spiegel
- ★ Alles kreativ verpackt

An die Liebsten denken:
Grußkarten selbst gemacht

2024 Ideen & Rezepte

für die schönste Zeit des Jahres

Nach Hause kommen, beieinander sein,
sich geborgen fühlen

Gemeinsam genießen

- ★ Neue Plätzchen
- ★ Feines Fest-Menü
- ★ Himmlische Torten



★ Weihnachtsfuchs
„Felix“ –
zum
Rausnehmen

