

Bild der Frau

Advent

Basteln, backen, schmücken

**Geschenke
mit Liebe
selbst gemacht**
Von Kuscheldecke bis
Veilchenseife
S. 40

Zum Basteln &
Aufhängen
**Weihnachts-
Hampelmann**
Nicht nur für Kinder ein
Riesenspaß! S. 38

**Zauberhafte
Deko-Trends**

- * **Lichterketten
für drinnen & draußen** S. 12
- * **Romantische Adventskränze** S. 16
- * **Tische gemütlich
eingedeckt** S. 68
- * **Edle Weihnachtsgestecke** S. 14

**Die
schönsten Ideen
zum fest**

* **Vom Spaziergang mitgebracht**
Hingucker mit Tannengrün
& Zapfen S. 24



**Großes
Bäck-Extra**

- * **Knusperplätzchen** S. 52
- * **Engelstorten** S. 64
- * **Lebkuchenhaus** S. 62

Wir Frauen beschenken uns auch gern selbst.

Typisch BILD der FRAU.



Wir sind das BILD der FRAU.

Einfach für einen Titel entscheiden, anrufen und 6 Hefte pro Jahr direkt ins Haus erhalten.



Jetzt bestellen: Telefon 01806/01 46 12

(0,20 €/Anruf aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)

Bestellnummer: 10136272+10136273

Schlank & fit wird mir zum Jahrespreis von zzt. 12,30 € mit monatlichem Kündigungsrecht geliefert.



Jetzt bestellen: Telefon 01806/01 46 10

(0,20 €/Anruf aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)

Bestellnummer: 10136529+10136530

Gut kochen & backen wird mir zum Jahrespreis von zzt. 11,40 € mit monatlichem Kündigungsrecht geliefert.

Liebe Leserin und lieber Leser

Kling, Glöckchen,
Schneeflöckchen!



Welches sind Ihre liebsten Kindheitserinnerungen? Die an schöne Geburtstage? Tolle Ferien? Ich bin mir sicher, viele von uns denken besonders gerne an Weihnachten zurück – nicht zuletzt an die geheimnisvollen Wochen davor. Wenn Mütter und Omas verschwörerisch tuschelten, bestimmte Schränke, ja ganze Zimmer plötzlich verschlossen waren und von keinem Kind mehr geöffnet werden durften; wenn die Küche jeden Tag nach einer neuen Plätzchensorte und die ganze Wohnung nach Tanne, Orange und Zimt duftete.

Es liegt nicht zuletzt an diesem Erinnerungsschatz, dass ich die Arbeit an diesem Heft so mag. In prachtvollen Adventskränzen schwelgen (S. 16), Knusperkekse backen (ab S. 52), die neuesten Trends aufstöbern (S. 6) ... Ich hoffe, wir können auch Sie anstecken mit diesem unbeschwert Weihnachtsfieber, mit der Vorfreude auf eine wunderschöne Zeit. Bei meinem 4-jährigen Sohn ist mir das übrigens recht frühzeitig gelungen. Er lief im September durch unseren Garten und sang laut hals „Kling, Glöckchen, Klingelingeling“ – unmittelbar gefolgt von „Schneeflöckchen, Weißröckchen“. Aber das ist eine andere Geschichte. Ich wünsche Ihnen ein besinnliches Fest!

Beate Venegas

IHRE BEATE VENEGAS

IMPRESSUM

Verlag: FUNKE
Frauenzeitschriften GmbH
Großer Burstah 18-32
20455 Hamburg
Internet: www.bildderfrau.de

Chefredakteurin
Sandra Immoor (V.i.S.d.P.)
Stellvertreterin der Chefredakteurin Sabine Sandfort

Art Direction
Hermann Deck

Chef vom Dienst
Marco Leipold

Redaktion Beate Venegas Inarra (Leitung), Tom Heinzius, Jana Kensbock (in Elternzeit)

Schlussredaktion Gerd Jankuhn

Freie Mitarbeiter dieser Ausgabe

Volker Eggers, Christine Matschke, Silke Stühmer, Babett-Ch. Thienemann

Geschäftsanschrift

FUNKE Frauenzeitschriften GmbH
Großer Burstah 18-32,
20457 Hamburg

Ein Unternehmen der FUNKE Mediengruppe.

Geschäftsführung

Michael Geringer, Sonja Oster

Verlagsgeschäftsführer

Jochen Beckmann

Verlagsleiter

Detlef Tyra

Kaufmännische Leitung

Stefan Schweser

Gesamtanzeigenleitung

Frauenmedien Annett Groch

Gesamtvertriebsleitung

Zeitschriften

Andreas Klinkmann

Vertrieb

(Einzelverkauf), MZV Moderner Zeitschriftenvertrieb

GmbH & Co. KG, Ohmstr. 1,

85716 Unterschleißheim

Druck PRINOVIS Ahrensburg GmbH,
Alter Postweg 6, 22926 Ahrensburg

BILD der FRAU ist eine eingetragene Marke der Axel Springer SE.

Fragen zu den Beiträgen im Heft?

Sabine Hinz und ihr **Leserservice-Team** helfen Ihnen gern. Rufen Sie an: **Montag bis Freitag 9.30-13 Uhr Tel. 040/73 50 66-06 oder -07**

Oder schreiben Sie: **BILD der FRAU, Leserdienst, 20445 Hamburg**

Mail: service@bildderfrau.de, Fax: 040/73 50 66 37



28

Jeder Tag ein Geschenk
Die schönsten Kalender-Ideen zum Basteln, Befüllen und Genießen



64

Himmlisch diese Torten

Wie von Engeln gebacken – süße Meisterwerke aus Ihrer Küche



14

Farbenfroher Winter
Die Natur schläft? Aber nein, sie blüht in schönster Pracht – gucken Sie mal!



AKTUELL

- | | |
|---|----|
| Das sind die Trends 2016..... | 6 |
| Spiele-Spaß für die ganze Familie | 34 |

DEKORIEREN

- | | |
|---|----|
| Wir lieben Traditionen | 4 |
| Herzlich willkommen, Gäste! | 8 |
| Schmuckstücke für drinnen und draußen | 10 |
| ● Kuschel-Lichter für unser Zuhause | 12 |



- | | |
|---|----|
| ● So wunderbar blüht der Winter | 14 |
| ● Zauberhafte Adventskränze | 16 |
| Mal klassisch, mal rustikal – immer bezaubernd | 18 |
| Wie die leuchten: Funkelnde Sterne | 20 |
| So zart: Dekos in Pastell | 22 |
| ● Natürlich schön – und vom Spaziergang mitgebracht | 24 |
| ● Prächtig eingedeckt: Ideen für die Festtagstafel | 68 |
| Beeindruckender als je zuvor: Unser Tannenbaum | 70 |
| Plus: Tolle Anhänger | 72 |

BASTELN

- | | |
|---|----|
| Adventskalender: Was ist wohl heute drin? | 28 |
| 24 Tage voller Vorfreude | 30 |
| Plus: Süße Kalender zum Kaufen | 31 |
| Lieber Nikolaus, unsere Stiefel stehen bereit | 32 |
| Herrliches Drumherum: Mit Fantasie eingepackt | 36 |
| ● Exklusiv für Sie: Unser Weihnachts-Hampelmann | 38 |
| ● Geschenke, die von Herzen kommen | 40 |
| Für die allerbesten Freunde | 42 |
| Unsere Anleitungen | 44 |

BACKEN & GENIESSEN

- | | |
|--|----|
| Neu & nützlich: Förmchen, Keksdosen und viele Tipps .. | 50 |
| ● Die ersten Plätzchen sind da! | 52 |
| Süßes Knusper-Schätzchen | 54 |
| Weisse Weihnachten – auf dem bunten Teller | 56 |
| Für Feinschmecker: Aus meiner Küche nur für dich | 58 |
| Herhaft, süß, pikant – köstlich! | 60 |
| ● Backen mit Kindern: So gelingt das Lebkuchenhaus | 62 |
| ● Festtags-Torten für Ihre Gäste | 64 |
| Die machen Genießer glücklich | 66 |

UNTERHALTUNG

- | | |
|---|----|
| Vom Sinn des Schenkens – eine Weihnachtsgeschichte .. | 26 |
| Frohe Festtage mit Hilde | 74 |

● Das sind unsere Titel-Themen





Lassen wir unsere Seele zur Ruhe kommen, bereiten wir uns auf das schönste Fest des Jahres vor – viele Bräuche helfen uns jetzt dabei

Wir lieben Traditionen

Mit Sicherheit sind es unsere alten Traditionen, viele wohltuende Rituale und damit eine Fülle an Kleinigkeiten, die die Adventszeit zu etwas so Besonderem machen. Manches davon, wie Weihnachtsmärkte, Adventskranz oder der Brauch, sich unter einer Mistel zu küssen, be-

gleitet uns seit vielen Generationen. Das ist gut so! Denn sie geben uns das Gefühl von Geborgenheit.

Mistelzweige Die Mistel ist eine uralte Heilpflanze, gilt sogar als Symbol des Lebens. Nach altem Brauch darf ein Mann seine Auserwählte unter einem Mistelzweig küssen – das bringt Glück in der Liebe.

Adventskranz Hätten Sie gedacht, dass es den in der Form, wie wir ihn heute kennen, erst



seit gut 90 Jahren gibt? 1925 hing der erste Adventskranz mit 4 Kerzen in einer katholischen Kirche in Köln. Die älteren Kränze hatten tatsächlich 24 Kerzen – ähnlich einem Adventskalender.

Weihnachtsmärkte Den Brauch, Handwerkern in der Vorweihnachtszeit die Erlaubnis zu geben, auf dem Marktplatz ihre

Wunderschöne Weihnachtszeit

Wir haben an alles gedacht: Der Baum ist geschmückt, der Tisch auf Hochglanz poliert, die Päckchen sind liebevoll verschnürt – und sogar die Mistel hängt bereits an ihrem Platz



Produkte zu verkaufen, gibt es bereits seit dem 14. Jahrhundert! Ca. 300 Weihnachtsmärkte sind heute über ganz Deutschland verteilt. Die meisten schließen am 23. Dezember; besonders in Großstädten gibt es mittlerweile Märkte, die gleich nach den Feiertagen noch mal bis zum Dreikönigstag am 6. Januar öffnen.



TREND 1

Faltwerke aus Papier

■ Bücher darf man nicht knicken? Darf man doch - vorausgesetzt, es kommen so druckfrische Deko-Ideen wie hier dabei heraus. „Orimoto“ nennt sich das kunstvolle Falten vieler Seiten. Eine Geduldsarbeit zwar - aber was für ein Effekt! Buchtipp „Orimoto“ auf Seite 49.



Das erwartet uns dieses Jahr

Die Trends zum Fest 2016

Papierornamente, Accessoires in Schwarz, überraschend hübsche Kleiderbügel - sehen wir hier die Klassiker von morgen?

TREND 2

Wichtel

■ Rentier und Eule waren gestern, in diesem Winter kommen Wichtel groß raus. Die lustigen Gesellen mögen die Nachbarschaft von festlich geschmückten Tannenbäumen, stehen aber auch gerne ganz oben auf dem Päckchenberg. Von Kik, je ab 1,59 €.



TREND 3

Schwarz & weiß

■ Gegensätze ziehen sich an - das zeigt sich bei diesen starken Kontrasten aufs Feinste: Der monochrome Adventskranz kann mit Tannengrün locker mithalten. Wenn Sie eine weitere Farbe dazu kombinieren möchten - Rot in Form von Hagebutten oder Schneeball-Beeren ist eine gute Wahl.



Fotos: Frechverlag (6), living4media (3), Hersteller (2), new media images, flowers & green

TREND 4 Kugeln aufhäuschen

Schlicht war gestern, heute bekommen auch Kugeln ein Gesicht. Und was für ein niedliches! Tipp: Nehmen Sie statt Glas- am besten Plastikkugeln, die glänzen vergleichbar schön, sind aber deutlich robuster beim Basteln. Für die kleine Gruppe der Engelchen werden jeweils 2 Kugeln beklebt, mit wasserfesten Stiften bemalt und zusammengeklebt, die Haare sind aus Engelslocken bzw. Bouillondraht. Buchtipp „Kugelkerlchen zu Weihnachten“ auf Seite 49.



Runder Rudolf

Die rotnasigen Rentiere sind mit kleinen, verzweigten Aststücken, rot bemalten Holzkugeln, Mini-Blättern (als Ohren) und wasserfestem Filzstift (für die Augen) schnell gebastelt.



Beste Freunde

Wer hat noch mal behauptet, Hund und Katze würden sich nicht vertragen? Hier hängen sie in trauter Freundschaft zusammen am Baum – gebastelt aus Kugeln, Filzresten, Lack- und wasserfestem Filzstift.



TREND 5 Strick

Bislang kannten wir es nur von Kaffeebechern, jetzt werden auch Konservendosen, Vasen und Kerzenhalter flauschig-wollig eingepackt. Einfach Strickmuster auswählen, einen kleinen Schal damit stricken und mit Knöpfen befestigen.



TREND 6

Bügelkunst

Sie kennen die schlichten, dünnen Kleiderbügel aus der Reinigung vermutlich? Das tun die kreativen Köpfe hinter diesen Ideen auch und hängen sie entweder zum Weihnachtsbaum zusammen – oder biegen sie zum unkonventionellen Adventskranz.

Dufte, diese
Begrüßung

Kiefern Zweige mit einem Basteldraht dicht an dicht um einen stabilen Kranz-Rohling aus Draht binden. In kleine, rotschalige Äpfel oder Zieräpfel unten ein Stück Draht stecken und die Früchte damit am Kiefernkrantz befestigen.



Lieber Advent,
liebe Gäste

Herzlich willkommen!

Wer so schön empfangen
wird, fühlt sich bei
Ihnen im Nu zu Hause.
Neun zauberhafte Ideen
für Fenster, Türen & Treppen



Anknabbern durchaus erlaubt

Erst backen, dann basteln. In diesem üppigen Kranz aus Tanne, Ilex und Buchsbaum fühlen sich viele süße Mitglieder der Lebkuchen-Familie wohl. Die Figuren mit Geschenkband oder Draht an den Kranz hängen. Entfernte Verwandte rundherum platzieren. (Ein Rezept für Lebkuchenteig finden Sie auf Seite 62.)



Ein Herz für den Weihnachtsmann

Zu den mit Blättern und Beeren dekorierten Metall-Körben sind die Holzherzen eine perfekte Ergänzung. Von Weihnachtsservietten die oberste Schicht lösen, mit Serviettenkleber auf die Holzrohlinge kleben.



Wir feiern draußen

An einer windgeschützten Stelle im Garten oder auf der Terrasse leuchten Kerzen in der frühen Abenddämmerung. Einfach in stabile Gefäße oder Windlichter stellen und Adventsschmuck dazudekorieren.

Noch mehr tolle Ideen finden Sie auf der nächsten Seite ➔



Duftendes Immergrün

Zugegeben, Sie brauchen eine Menge Eukalyptus, aber Ihre Geduld beim Kranzbinden wird mit einem spektakulären Anblick belohnt. Dazu rosa glänzende Baumkugeln (in verschiedenen Größen) bündeln und an den Türschmuck binden.

Schmuckstücke für drinnen & draußen



Advent mit mediterranem Flair

An einem zarten Kranz aus Zweigen finden hier blühende und schlichte grüne Eukalyptuszweige Platz. Wunderschön dazwischen: Kumquats und Stechäpfel.



Matter Glanz – aber nicht am Baum

Es müssen nicht immer Girlanden am Treppengeländer sein. Wie wäre es mal mit Baumkugeln in verschiedenen Farben und Größen, die mit farblich passenden, unterschiedlich langen Schleifenbändern unten um die Treppenstäbe geknotet werden?



Ein Stern ist aufgegangen

Dieser üppige Stern aus dünnen Zweigen, Koniferengrün und Clematisfruchtständen fühlt sich auch bei frostigen Temperaturen wohl. Koniferen, Clematis und Engelshaar mit dünnem Silberdraht am Stern befestigen. Vorsicht: Kerzen so platzieren, dass ihre Flammen die Zweige nicht erreichen!

Fotos: Picture Press (2), Living4media (3)

Wir machen's uns gemütlich

Kuschel-Lichter

Wenn die Tage draußen stetig kürzer werden, kuscheln wir uns drinnen ein. Kerzen und Lichterketten verzaubern unser Zuhause - und versetzen uns ganz nebenbei in Weihnachtslaune



Ein Fest für Genießer

Was diese romantische Zusammenstellung so harmonisch macht, sind die wunderschönen Rot- und Lilatöne, die perfekt zu den vergoldeten Etageren passen. Tolle Überraschung für Gäste: Statt Plätzchen erwarten sie verschiedene Früchte (z. B. Feigen, Trauben). Die lila Artischocken dürfen als Zierde ebenfalls dazu.



Vermisst hier jemand einen Baum?

Wer in diesem Jahr auf Edeltanne oder Blaufichte verzichten möchte, hängt die Christbaumkugeln an die Lampe, spannt die Lichterkette entlang der Wand und stapelt die Päckchen im Türrahmen. Leuchtstern und Baumschmuck z. B. bei Ikea.



Wie die duften!

Gleich lange Zimtstangen-Stücke mit Heißkleber rundherum an eine Stumpenkerze kleben. Nach dem Trocknen aus Juteband eine Schleife umbinden.



Leuchtender Zauberwald

Schlische Teelichtgläser verwandeln sich mit ein bisschen Nähgeschick in diese wunderbar schimmernde Winterwald-Lichterkette. Je länger, desto schöner. [Anleitung auf Seite 44.](#)



Darf gern ins Freie

Die Outdoor-Lichterkette, die locker um Tannen- und Koniferenzweige geschnürt wird, bringt den Strauß mit Rosen, Ranunkeln und Tulpen zum Leuchten.

**Schmuckstück
fürs Fenster**

- ★ Knospige Inkalilien, rosa Rosen und Johanniskraut als Strauß in eine Glasvase stellen. Zapfen in weißes, flüssiges Wachs tauchen, nach dem Trocknen an ein langes Stück Blumendraht binden. Zu den Blumen stecken. Die Vase in einen Blumentopf aus Zink stellen. Diesen mit Schleifenband und Zapfen schmücken.



Hier blüht uns was!

Wunderbarer Winter

Die Natur mag draußen gerade ruhen – drinnen im Warmen genießen wir die Farbenpracht mit Amaryllis, Alpenveilchen, Inkalilien und den ersten Tulpen



Feuriger Hingucker

Orangerote Tulpen fühlen sich zusammen mit Skimmien in einer weiten Vase richtig wohl. Nur wenig Wasser einfüllen, täglich erneuern. Vase in einen rustikalen Keramik-Übertopf stellen und die Zwischenräume mit kleinen Kiefern auffüllen.



Strauß für die Schneekönigin

Weiße Amaryllis in eine hohe Vase stellen. Mit langen Kiefern Zweigen und Eukalyptusblättern auffüllen. Mit Nelken gespickte Zitronen und Zimtstangen an dickem Blumendraht befestigen und mit in die Vase stecken.



Unvergängliche Klassiker

Pur, schlicht, schön: Amaryllis im Schweden-Style. Die hohlen Stängel am unteren Ende mit Tesafilm umwickeln - so spalten sie sich nicht und nehmen Wasser besser auf. Amaryllis in eine glatte Glasvase stecken und rote Weihnachtsdeko dazustellen.



Warm ummantelt mit Moos

Christrose, Alpenveilchen und Leberblümchen sind hier so kuschelig eingepackt, als kämen sie gerade vom Spaziergang zurück. Dafür die Überköpfe der Pflanzen mit Moosplatten umwickeln, das Moos mit Blumendraht und Paketschnur befestigen.

Anmutige Mini-Blüten

Alpenveilchen mal nicht als Topfpflanze, sondern als verspielter Blumenstrauß. Wunderbar dazu: grünes Johanniskraut. Die Glasvasen vorm Befüllen mit weihnachtlichem Masking Tape bekleben.



Bildschön mit Buchsbaum

In einem gewässerten Steckschaumring (30 cm ø) 4 Kerzenhalter fixieren. Rundherum und dicht aneinander die Stiele von Buchsbaum und Hiba-Lebensbaum stecken. Kleine silberne Dekoelemente dazwischenstecken und die Kerzenhalter mit Schleifenband schmücken.

Erst eins, dann zwei, dann drei, dann vier ...

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt

Nicht vergessen: In diesem Jahr zünden wir die erste Kerze bereits am 27. November an. Stimmen Sie sich mit den schönsten Kränzen für die Vorweihnachts-Sonntage ein



Verspielt mit Karos und Pilzen

Auf einen Kranz aus Fichte, Buchsbaum und Thuja 4 Kerzenhalter mit großen, grauen Stumpenkerzen stecken. Vor jede Kerze eine karierte Schleife anbringen. Den Kranz außerdem mit kleinen Vögeln und Dekopilzen schmücken.



Superedel in Lila

Um einen Strohkranz mit Blumendraht bündelweise Thuja- und Tannenzweige binden. 4 Kerzenhalter mit lila Stabkerzen fest hineinstecken, Samtschleifen unten um die Kerzen binden. Kranz mit Baumkugeln, -herzen und Mini-Sukkulanten schmücken.



Romantisch mit Herzen

Eine Gugelhupfform mit Sand füllen. Um die Kerzen Schleifenband binden, auf Kerzentellern in den Sand stellen. Dicht an dicht kurze Tannenzweige dazustecken. Mit Deko-Fliegenpilzen und Filzherzen verzieren.





Märchenhafte Blütenpracht

Kein Kranz auf die Schnelle – aber was für ein Anblick! Bündel von Hortensien, Rosen, Schneeball und Eukalyptus um einen Strohkranz binden. Kleine Schneeball-Blätter mit Goldfarbe bemalen, auf Draht ebenfalls in den Kranz stecken. Wenn die Blüten lange frisch bleiben sollen, einen gewässerten Steckschaumkranz nehmen.

Aus dem Wald auf den Adventstisch

4 Kerzenhalter stabil auf einem Strohkranz fixieren. Dann mit Heißkleber rundherum (Innenseite nicht vergessen) dicht an dicht Zapfen, Nüsse und Kastanien kleben. Kerzen auf den Haltern platzieren und ihre unteren Enden mit Geschenkschleifen schmücken.

Helle Vorfreude

Kein Kranz – aber ebenso schön

Eine schlichte flache Holzkiste mit einer hübschen roten Serviette auslegen. 4 Kerzenhalter mit roten Stabkerzen hineinstellen. In einer Ecke Kiefernweige bündeln und kleine Glasvögel ans Holz klemmen. Kugeln auf den Zweigen und zwischen den Kerzen verteilen.



Schneeweisser Mittelpunkt

Darf's eine Kerze mehr sein? Einen üppigen Kranz aus Olive und Eukalyptus binden (oder beim Gärtner bestellen), auf eine Tortenplatte legen. Kerzen kippsicher darauf anbringen. Kleine Spielzeugtiere, Baumkugeln und Papierornamente zum Schluss an den Kranz kleben bzw. hängen.

Moos-Rosen zum Verlieben

Echte Rosen? Unbedingt! Die Blüten sehen nämlich auch dann noch sehr schön aus, wenn sie während der Adventswochen langsam trocknen. Den Mooskranz rundherum mit Schleifenband, Deko-Schneeflocken, -Sternen und Mini-Kugeln schmücken. 4 unterschiedlich hohe, goldene Kerzen in die Mitte stellen.



Superelegant mit Misteln

Auf ein flaches Silbertablett 4 Kerzenständer stellen, evtl. mit Klebeband fixieren. Das Tablett dann dünn mit Moos auslegen. Mit Baumkugeln auffüllen und goldenes Engelshaar büschelweise dazwischenstecken. Mistelzweige so um die Kerzen legen, dass die Flammen die Zweige zu keinem Zeitpunkt erreichen können.



Kräftige Winterfarben

Für die großen roten Stumpenkerzen 4 stabile Kerzenteller im Tannenkranz verankern. Zweige mit leuchtend roten Schneeball-Beren zwischen die Zweige stecken. Mit Sternen und Baumkugeln mit Blumendraht rundherum in den Kranz stecken.

**Federleichte Scherenschnitte**

Raten Sie mal, woraus diese filigranen Scherenschnitte gebastelt sind. Tatsächlich aus Butterbrottüten – die aneinandergeklebt werden. Die genaue Anleitung finden Sie auf Seite 45.

Stern-Stunden

Vom Wegweiser nach Bethlehem zum wunderbaren Winter-Accessoire – gerne lassen wir uns von diesen schönen Ideen durch den Advent begleiten

**Festliche Lichterkette**

Sicherlich das Schönste, das Sie aus 4 Papierstreifen basteln können, sind Fröbelsterne. Die Menge richtet sich nach der Länge der Lichterkette, die Sie damit verzieren möchten. Die genaue Anleitung finden Sie auf Seite 44.

Fotos: „Zauberhafte Weihnachtssterne“, Frechverlag (2); „Sternenzauber“, Frechverlag

**Glänzende Geschenk-Anhänger**

Anfangs braucht es ein klein wenig Übung, aber nach den ersten Versuchen sitzt jeder Handgriff völlig problemlos. Mit den Fröbelsternen setzen Sie Weihnachtspakete und Geschenkverpackungen quasi kleine Krönchen auf. Die genaue Anleitung finden Sie auf Seite 44 – es ist die gleiche wie für die Sterne links.



Liebevoll selbstgemacht



Auch in diesem Jahr haben wir wieder weihnachtliche Rezeptideen für Sie entwickelt. Im Rezeptheft aufgeführte Tipps können Ihnen dabei helfen, mit den guten Zutaten von Dr. Oetker verführerische Leckereien zu kreieren. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachbacken. Falls hier das Heft für Ihr weihnachtliches Backvergnügen fehlt: einfach unter 00800 – 71727374 oder www.oetker.de anfordern.



Qualität ist das beste Rezept.

Konkurrenz für Rot & Gold

Festlich in Pastell

Hätten Sie gedacht, dass zarte Farben so viel Weihnachtsstimmung verbreiten? Wie viel Wärme kühle Töne ausstrahlen können, hat auch uns überrascht – und echt begeistert



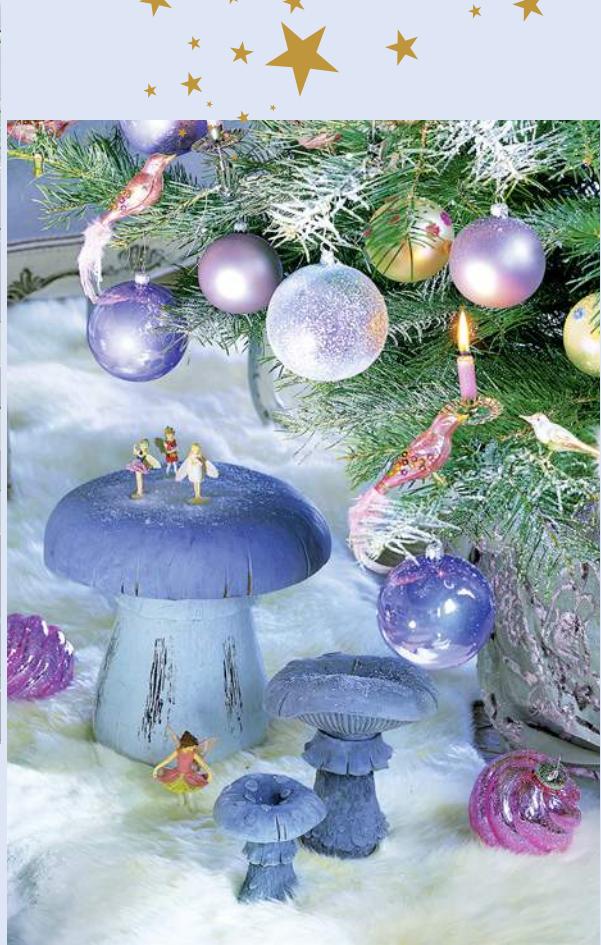
Eisbergblau trifft Meeresgrün

Eine fantastische Kombination zu Weiß oder Hellgrau. In einer schlischen Schale liegen hier Papierbälle (zum Beispiel über luiselundfritz.de), kleine, matt schimmernde Baumkugeln und lange Eukalyptuszweige. Gut zu wissen: Die fleischigen Blätter halten sich auch ohne Wasser locker mehrere Tage lang frisch.



Blütenfrisch und unvergänglich

Fleißarbeit ist gefragt, aber hier helfen Kinder garantiert gern mit. Bleiben Sie bei der Auswahl des Papiers in einer Farbfamilie, dann sieht auch die Mustervielfalt klasse aus. Am Ende rundherum auf einen Styroporkranz kleben. Die Anleitung finden Sie auf Seite 45.



Elfen im Zauberwald

Das weiße Plüschart macht in diesem Fall die Wintermärchenwelt perfekt. Dekopilze mit doppelseitigem Klebeband darauf fixieren, kleine Elfenfiguren mit Sekundenkleber auf den breiten Hut kleben. Auch der Mini-Baum schweigt in Pastell: Den Übertopf mit einem üppig gemusterten Tuch umhüllen und die Zweige dicht mit Pastellkugeln, -vögeln und Kerzen schmücken. Kerzen nie unbeaufsichtigt lassen!



Ein Herz für Girlanden

So ziemlich das Hübscheste, was Sie aus Stoffresten machen können. Mithilfe einer Schablone mit der Zickzackschere Herzen aus Stoff ausschneiden. Je zwei Herzen aufeinanderlegen, zur Hälfte absteppen, mit Füllwatte füllen, dann ganz zunähen. Einen Faden durch die Mitte ziehen, verknoten. Herzen an einen dicken Wolfsfaden hängen, sodass eine Girlande entsteht.

Rundherum Rosenduft

Die zartweißen Blüten umrahmen einen fülligen Strauß glänzender Baumkugeln. Als Erstes die Kugeln auf dicken Basteldraht und diesen in der Mitte des gewässerten Steckschaums platzieren. Dann rundherum und ebenfalls angedrahtet die Rosenblüten hineinstecken. Lücken mit Engelshaar auffüllen.



Mit Hagebutten, Zapfen, Moos ...

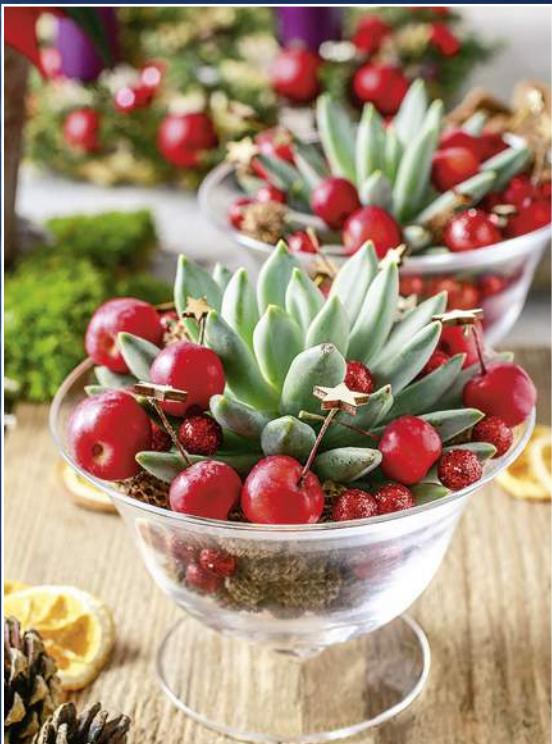
Natürlich schön

Den größten Teil dieser Deko-Ideen sammeln Sie ganz entspannt beim nächsten Spaziergang. Wir zeigen Ihnen, was Sie im Anschluss Hübsches daraus zaubern können



So duftet der Winter

Wie diese Farben leuchten! Blühender Efeu, Zedernzweige und Rosmarin sind die perfekten Begleiter für die stahlblauen Beeren des Lorbeerschneeballs. Alle Zweige in Wasser stellen, dieses täglich wechseln, Stiele täglich frisch anschneiden.



Charmant gefüllt

Den fleischigen Blättern der Echeveria genügt es, wenn Sie sie von Zeit zu Zeit von oben mit etwas Wasser besprühen. In die Glasschale zunächst getrocknete Litschis und Nüsse oder kleine Zapfen füllen. Echeveria, Zieräpfel und kleine rote Dekokugeln mit hineinsetzen.

Winterkantine eröffnen

An je zwei Hartriegelzweigen hängen hier eine hüске Baumkugel und eine Futterkugel für Vögel. Die Tontöpfe dafür mit Birkenrinde oder Moos umwickeln, mit Erdnüssen oder Silber-Draht verzieren. Tontöpfe mit Zapfen auffüllen. Tontöpfe mit Zapfen auffüllen.



Himmlisch rustikal

Fichtenzapfen bilden hier ein kuscheliges Fundament für lange Kerzen. Diese zunächst sicher in einen Kerzenständer stecken. Zapfen rundherum am besten mit Heißkleber befestigen. Ein hübsches Karoband umbinden und mit einer Schleife schließen.



Ein Herz für Hagebutten

Große Eukalyptusblätter geben diesem beeindruckenden Hagebuttenherzen den Rahmen. Eine kleine Herzform in die Mitte eines Steckschaumherzens kleben. Rundherum dicht an dicht Hagebutten hineinstecken. Zum Schluss Blätter mit Heißkleber befestigen und ein Schleifenband straff umbinden.

Über den Sinn des Schenkens und das, was wirklich reich macht

Am Heiligen Abend feiern wir den Geburtstag der Liebe. Und die zeitlos
schöne Geschichte von Mary und James beweist: Nur auf die kommt es an!



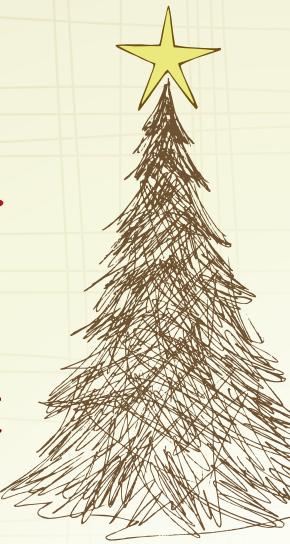
Später würde man sich an diesen Winter als einen der kältesten erinnern, den London jemals erlebt hatte. Der Schmutz aus unzähligen Schornsteinen legte sich als zäher Nebel über die Dächer und verdunkelte den Tag. Der Glanz der kurz bevorstehenden Weihnacht hatte es schwer, durch die rußige Schicht in die Herzen der Menschen zu gelangen. Die meisten waren in dieser Zeit froh, wenn es für eine warme Mahlzeit am Tag und genügend Holz für den Ofen reichte.

In einem kleinen Zimmer über einer Bäckerei lebten James und Mary. Die beiden kamen gerade so aus mit dem, was sie verdienten. Sie wünschten beide, sie könnten es sich leisten, dem anderen ein Geschenk zu machen. Doch dafür reichte ihr Lohn beim besten Willen nicht aus. Mary sparte schon lange, um wenigstens einen Braten zum Fest zubereiten zu können.

Dabei wusste Mary ganz genau, was sie James hätte schenken wollen: Der Pfandleiher hatte eine wunderbar glänzende Uhrenkette aus Gold in der Auslage, die genau zu James' Taschenuhr passte – das einzige Erbstück, das er noch von seinem Vater hatte, an dem er so hing. Wie gern hätte sie James diese Kette geschenkt. Wie stolz er dann seine Uhr aus der Westentasche hätte holen können! Nie mehr hätte er Sorge haben müssen, die Uhr zu verlieren. Doch es half alles nichts – ihr Geld genügte nicht für die goldene Kette.



* In derselben Auslage, nur ein kleines Stückchen weiter rechts, lag ein Kamm aus Elfenbein, filigran und kunstvoll gearbeitet. Und als wäre das nicht genug, funkelten sechs kleine Edelsteine darauf wie Sterne. James hätte Mary zu Weihnachten so gerne mit diesem Kamm überrascht. Er wäre die vollkommene Zierde für Marys langes blondes Haar, das selbst in der dunkelsten Zeit des Jahres glänzte, als fiele strahlend das Sonnenlicht darauf. Doch James hatte nicht genügend Geld, um den Kamm zu kaufen. Seine Arbeit als Gehilfe eines Lohnbuchhalters wurde schlecht bezahlt und das Leben in London war teuer.





Am Morgen des Heiligen Abends begann ein wildes Schneegestöber, das nicht wieder nachlassen wollte. James verbrachte den Tag bei der Arbeit, die Löhne sollten vor den Feiertagen ausgezahlt werden. Die Gesichter der Arbeiter, in die James sah, als er ihnen der Reihe nach das hart verdiente Geld reichte, waren müde und blass, aber auch voller Vorfreude auf die Feiertage. James selbst fühlte sich beschwingt und fast ein wenig übermütig. Nicht nur, dass er sich auf die Weihnachtstage mit seiner geliebten Mary freute, nein, er hatte auch noch etwas ganz Besonderes im Sinn. Darum konnte er es kaum abwarten, dem letzten Arbeiter seinen Umschlag in die Hand zu drücken. Mit einem Strahlen im Gesicht wünschte er Mr. Farnham, seinem Boss, ein friedliches Fest und beeilte sich, aus dem Büro zu kommen.



* Völlig eingeschneit kam James eine Stunde später zu Hause an. So gut es ging, klopfte er sich den Schnee von Kleidung und Schuhen, nachdem er das Haus betreten hatte. Bevor er die Tür zur kleinen Wohnung aufschloss, griff er noch einmal kurz in seine Manteltasche und lächelte. Der Tisch war gedeckt und aus der Küche duftete es nach Essen, aber Mary schien nicht da zu sein. James zog die kleine Schatulle aus seiner Manteltasche und stellte sie an Marys Platz auf den Tisch. Er legte den Mantel ab, zündete die Kerzen an und setzte sich, um auf seine Geliebte zu warten.

Nach wenigen Minuten öffnete sich die Tür und eine schneebedeckte Mary kam herein. Ihren alten Mantel hatte sie fest um sich gewickelt, Mütze und Schal hatten sie so gut es ging vor dem Flockengemüll geschützt. Als sie James am Tisch sitzen sah, strahlte ihr Gesicht.

„Du bist schon hier, wie schön!“ Ohne abzulegen holte sie ein in braunes Papier gewickeltes Päckchen aus ihrer Manteltasche und reichte es James über den Tisch hinweg. „Ich kann nicht länger abwarten, du sollst dein Geschenk jetzt gleich haben. Frohe Weihnachten, mein Liebster!“



* James nahm das Päckchen freudig entgegen. „Oh meine Mary, wie wunderbar du bist!“ Sie antwortete aufgeregt: „Nun öffne es schon, ich will sehen, ob dir mein Geschenk gefällt!“ James wickelte das Papier ab und zum Vorschein kam die goldene



Uhrenkette aus der Auslage des Pfandleihs. Erwartungsvoll sah Mary James an. „Nun, was sagst du? Du kannst deine Uhr jetzt wie ein echter Gentleman tragen!“ Mary suchte nach Freude in James' Blick, doch sie fand nur Staunen und dann Traurigkeit. „Was ist? Gefällt sie dir nicht?“



* „Oh, Mary, die Kette ist ausgezeichnet, genau so eine habe ich mir immer gewünscht. Es ist nur ... – „Was, mein Liebster, was ist denn?“ – „Die Uhr gehört mir nicht mehr. Ich habe sie heute zum Pfandleiher gebracht, um mein Geschenk an dich bezahlen zu können.“ Er deutete auf die kleine Schatulle auf Marys Platz. „Fröhliche Weihnachten, meine Liebste!“



* Noch bevor sie den hölzernen Deckel ganz geöffnet hatte, sah Mary das Funkeln der sechs kleinen Edelsteine auf dem Kamm aus Elfenbein. Sie betrachtete den Kamm mit gesenktem Kopf. Als sie aufsah, standen Tränen in ihren Augen. „Oh James, wie wunderschön.“ – „Und er wird noch schöner, wenn du ihn erst in deinem goldenen Haar trägst.“ – „James, es tut mir so leid. Ich brauchte Geld, um die Uhrenkette be-

zahlen zu können. Und da ich nicht wusste, woher sonst ich es hätte nehmen können, habe ich...“



* Sie begann zu schluchzen. „Was hast du getan, mein Liebling?“ Mary zog sich die Mütze vom Kopf. „Ich habe mein Haar dem Perückenmacher verkauft.“ James war sprachlos. Ungläublich starrte er auf den stoppeligen Schopf. „Du hast mir eine goldene Kette für meine Taschenuhr gekauft.“ Mary nickte. „Aber ich habe die Uhr zum Pfandleiher gebracht, um dir den Kamm zu schenken“, fuhr James fort. „Aber du kannst ihn gar nicht mehr tragen, denn du hast dein Haar dem Perückenmacher verkauft.“ Wieder nickte Mary. „Damit du Geld für die Uhrenkette hattest, schmunzelte James. Als sich ihre Blicke trafen, brachen sie in schallendes Gelächter aus. James stand endlich auf und ging um den Tisch herum, um Mary zu umarmen. So standen sie da, als würden sie sich nicht mehr loslassen wollen. Beide hatten sie ihren wertvollsten Besitz gegeben, um dem anderen ein Geschenk zu machen. Und das machte sie in diesem Moment zu den glücklichsten – und reichsten! – Menschen in ganz London.

Die Geschichte basiert auf einer Erzählung des amerikanischen Schriftstellers O. Henry („The Gift of the Magic“, dt.: „Das Geschenk der Weisen“) und erschien erstmals am 10. Dezember 1905 in der damals größten US-Zeitung „New York Sunday World Magazine“. Insgesamt schrieb O. Henry (er war zuvor Rancharbeiter, Buchhalter, Bankkassierer, sogar Häftling) etwa 600 Kurzgeschichten – diese wurde eine seiner erfolgreichsten und in zahlreiche Sprachen übersetzt. O. Henry, mit echtem Namen William Sydney Porter, starb 1910. Er wurde nur 47 Jahre alt.



Illustrationen von Sonja Danowski aus dem Buch „Das Geschenk der Weisen“, Verlag Michael Neugebauer Edition, www.minedition.com

Hier blüht uns was Schönes

• Natürlich kommt es bei Adventskalendern auch auf das Drumherum an - hier grünt und blüht es rund um die verpackten Überraschungen besonders füllig. Einen großen Adventsstern in einen Weidenkorb setzen. Lücken rundherum mit Tannengrün auffüllen. An den Rand des Korbs rundherum die Päckchen an unterschiedlich lange Geschenkbänder hängen.



Was ist hier wohl heute drin?

Mit jedem Türchen rückt Heiligabend einen Tag näher. Verschönern, versüßen und verkürzen Sie Ihren Liebsten die Wartezeit mit diesen Selbermach-Ideen



Zauberhafte Adventsstadt

Ein Mädchentraum in (Rosa-)Rot. Die Häuschen werden nach Schablone gefaltet und sind im Handumdrehen fertig. Darin finden z.B. Süßigkeiten, Gutscheine oder kleine Accessoires ihren Platz. Die genaue Anleitung finden Sie auf Seite 45.



Bunter Bonbon-Sternen-Kranz

Dieser dicht gebundene Kranz aus dünnen Zweigen sieht auch an der Wand klasse aus. Aus dickem Transparentpapier 48 Sterne ausschneiden, mit der Maschine rundherum vernähen, eine kleine Öffnung zum Befüllen lassen. Durch diese z. B. Bonbons etc. einfüllen, zum Schluss die Sterne durchnummerieren.



Dieser Baum blüht auch im Winter

Und was er für üppige Blüten trägt! Der Baum wird aus Sperrholz gesägt und mit Sprühfarbe behandelt, manchmal finden Sie passende Rohlinge auch im Bastelladen. Die Mini-Tontöpfe hängen an kleinen Haken, ihren Inhalt können Sie mit Stoffsäckchen sicher (und undurchsichtig!) verpacken.
Die genaue Anleitung finden Sie auf Seite 46.



Bestimmt nicht auf dem Holzweg

Nein, mit diesem Riesenstiefel sind Sie in den Adventstagen sogar goldrichtig unterwegs. Niedliche Idee: Statt mit Aufklebern werden die Geschenke mit beschrifteten, künstlichen Efeublättern verziert.
Die genaue Anleitung finden Sie auf Seite 46.

Foto: Stars for Europe, Ferrero, Picture Press, Stockfood, living4media



Jeden Tag nur ein Geschenk

Was daran so besonders sein soll? Das: Pro Tag lehnt wirklich nur ein Päckchen in dem weiß lackierten Holzhäuschen. Dafür jeden Tag den Zahlenanhänger am Haken oben austauschen und das dazu passende Geschenk hineinlegen.



Der nächste Frühling kommt bestimmt

Ausnahmsweise nicht undurchsichtig verpackt. Hobby-Gärtner werden von diesem reich gefüllten Schränkchen mehr als angetan sein. Das Holz wetterfest lasieren, dann darf es in der nächsten Gartensaison zusammen mit dem Inhalt ins Freie.



Alles ist erleuchtet

Ein Garderobenbaum kommt hier richtig groß raus. 24 kleine Kartons füllen, nummerieren, mit kontrastfarbigem Geschenkband verschnüren, dabei die Schnur so lang lassen, dass Sie die Geschenke damit noch gut an die Zweige hängen können. Zum Schluss eine Lichterkette um Zweige und Päckchen schlingen.



**24 Tage
reine
Vorfreude**



Schmuckstück am Kamin

Die Girlande macht sich aber auch gut an Bücherregalen und breiten Türrahmen. Die Tetraeder werden mit hübschen Bändern verschnürt und angehängt, und wer genau hinguckt, wird bemerken: Ganz Neugierige können an den Seiten auch ein bisschen nach dem Inhalt spicken. Die genaue Anleitung finden Sie auf Seite 46.



Von drauß' vom Walde ...

... kommen diese Kuverts ganz offensichtlich her. Sie können Sie aber auch ruhig an ein künstlich eingeschneites Bäumchen hängen. Die Umschläge füllen, verschönern und nostalgische Anhänger mit dranbinden. Mit Wäscheklammern am Baum befestigen. Rotes Schleifenband von oben nach unten um den Baum schlingen. Wer mag, setzt bei jedem Geschenk noch ein kleines LED-Lämpchen dazu.



Ganz ordentlich serviert

Dieser Kalender kommt auf dem sprichwörtlichen Präsentierteller daher. 24 kleine Faltschachteln (Bastelbedarf) mit weihnachtlichen Aufklebern, ausgestanzten Ornamenten, Masking Tape, Ziffern oder kleinen Sprüchen („Let it snow“, ...) auf Prägebänder verzieren. Bei einigen Schachteln eine runde Öffnung in den Deckel schneiden - an manchen Tagen ist das Geschenk eben kein streng gehütetes Geheimnis

Süße Kalender zum Kaufen



„Fröhliche Weihnacht überall“ verspricht 24 kleine Adventsfreuden und ist bestückt mit Sinsprüchen, Rezepten, nostalgischen Bildern. **Herder-Verlag, 10 €.**



Legenden, Rituale und traumschöne Geschichten ... Der „Lichtungen“-Kalender überrascht jeden Tag - sogar bis zum 6. Januar. **Adeo-Verlag, 14,99 €.**

Fotos: living4media (3), Flora Press, (2), Picture Press, PR (2)



Rollenweise Geschenke

Das Aufwendigste hier ist der Holzblock - oder sind es die 24 Ideen auf den Papierrollen? Ausreichend große Löcher in den Holzblock bohren, weiß lackieren, goldenes Masking Tape um den Rand kleben. Die 24 Gutscheine (oder Rezepte, Gedichte, Rätsel ...) aufrollen, mit Golddraht verschnüren, in die Löcher stecken. Einige Röllchen mit Sternen verzieren.

**Prächtig verziert**

Es dürfte wohl kaum eine niedlichere Idee für Stoffreste geben. Schablonen aus Karton anfertigen, Filz pro Stiefel zweimal zuschneiden und vernähen. Aus kontrastfarbigem Satin den Schaft anheften. Wer mag, verziert Stiefel und/oder Schaft noch mit schönen Mustern im Schlingenstich.

**Gern eine Nummer größer**

Hier haben alle gern Riesenfüße. Die flauschige Socke ist mit dicker Wolle zügig gestrickt, die Muster bestehen lediglich aus rechten und linken Maschen, der Aufhänger wird – falls gewünscht – am Ende mit einer Reihe fester Maschen gehäkelt. Wer mag, näht außerdem ein Filzherz dran.



Lieber Nikolaus, guck mal:

Unsere Stiefel stehen bereit

Sie sind hübsch gestrickt, gepolstert, dekoriert – und haben jede Menge Platz für kleine Geschenke

Einer für alle, alles in einem

Wieso sollte sich die ganze Familie nicht mal einen Stiefel teilen? Wenn alle brav waren, dürfen bestimmt auch die Überraschungen für alle in dieses sagenhaft große Exemplar. Talentierte Näher dürfen Samt und Kunspelz gern selbst in Form bringen, ähnliche Stiefel gibt es aber z.B. auch über amazon.de

**Süße Schneestiefelchen**

Tatsächlich, die sind aus schlichten Papiertüten! Umrisse aufzeichnen und Stiefel so ausschneiden, dass die Henkel dranbleiben. Die Ränder mit rot-weißem Masking Tape verschließen, Öffnung oben damit verzieren. Papier mit Weihnachtsmotiven bemalen oder bestempeln. Kleine Dekoanhänger und Pralinen mit Schleifenband befestigen.

Der Nikolaus liebt Blumen

Wieso denn immer Schokolade? Einen cremeweißen Gummistiefel bis hoch in den Schaft mit Zeitungspapier ausstopfen. Einen Weihnachtsstern im Übertopf in den Stiefel stellen, die Lücken mit Engelshaar auffüllen. Dekozweige und Weihnachtsanhänger dazustecken.



Wart ihr auch alle schön artig?

Und was kommt in den Stiefel? Im berühmten Gedicht „Knecht Ruprecht“ von Theodor Storm fragt Ruprecht: „Sind's gute Kind, sind's böse Kind?“. Die unartigen machen Bekanntschaft mit der Rute, die braven dürfen naschen. Denn: „Äpfel, Nuss und Mandelkern essen fromme Kinder gern.“ Tatsächlich sind Nüsse, Äpfel und Mandarinen bis heute typische Geschenke zum 6. Dezember.



Flauschig verpackt

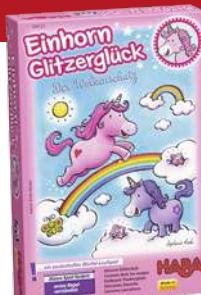
Schneeflöckchens Schuh macht sofort Lust auf eine Schneeballschlacht. Aus Karton oder Papier eine Schablone basteln, dicken, blauen Textilfilz zweimal zuschneiden, dicht am Rand mit Steppstich schließen. Aus Teddystoff die Stulpe zuschneiden, von Hand innen an den Stiefel heften und umkrempeln. Eine Filzschlaufe als Aufhänger annähen. Kleine Pompons rundherum an den Stiefel kleben.



Kupfer bleibt Trend

Auch in diesem Jahr läuft Kupfer klassischem Gold fast den Rang ab. Damit es so schön glänzt, einen Kunststoffstiefel mit goldenem Sprühlack einfärben. Brokatstoff als Stulpe zuschneiden, mit doppelseitigem Klebeband innen am Stiefelrand festkleben, nach außen umschlagen. Stiefel mit Päckchen, grünen Zweigen und Baumschmuck füllen.

Bis 5 Jahre



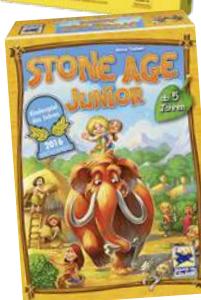
Über den Wolken

Die Einhörner Glitzerglück, Sternenstaub, Wunderblume und Zauberherz geraten in ein Gewitter und müssen so schnell wie möglich wieder zur Sonne kommen. Ein zauberhaftes Würfel-Laufspiel. „Einhorn Glitzerglück“, Haba, ca. 13 €.



Langfinger auf Tour

Die 12 Wächter des sagenhaften Burgeschates machen Nachts kein Auge zu – oder vielleicht doch einmal kurz? Wer zwei der Wächter beim Schlafen erwischt, kann den von ihnen bewachten Schatz stibitzen. „Burg Schlummerschatz“, Haba, ca. 8 €.



Spannende Zeitreise

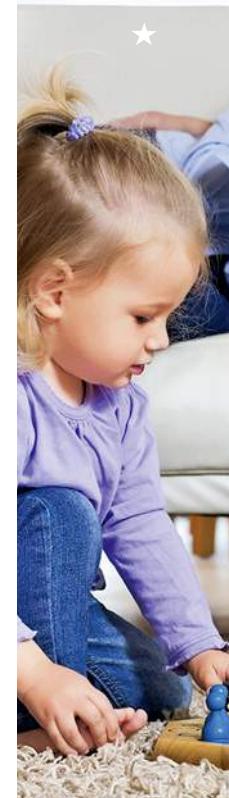
Jono und Jada, die beiden Steinzeitkinder, reisen durch die Vergangenheit. Auf ihrem Weg erleben sie so manches Abenteuer, sammeln Nahrung und Waren, lernen zu tauschen und zu bewahren. Cleveres Lernspiel für bis zu 4 Spieler. „Stone Age Junior“, Hans-im-Glück-Verlag, ca. 28 €.

Flausch-Geschenke zum Verlieben

Kuschel-Freunde

■ Mit dem rosafarbenen Einhorn werden Mädchenträume wahr. Das niedliche Plüschtier mit gestickten Augen und funkelnden Sternen macht jedes Kinderzimmer zum Fantasialand (erhältlich bei KIK in Weiß oder Pink, 115 x 37 x 48 cm, ca. 30 €).

■ Die Augen kleiner Seemänner bringen die ultraweiche und schneeweisse Robbe zum Leuchten. Ihr treuer Blick lädt sofort zum Knuddeln und Kuscheln ein (erhältlich bei KIK, ca. 10 €).



Spiele-Spaß für

Ab 6 Jahren



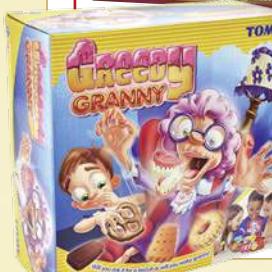
Wallende Mähne

Leo, der Löwe, muss zum Friseur, denn seine Mähne wächst ihm über den Kopf. Doch er trödelt mal wieder. Helft ihm, noch vor Sonnenuntergang den Salon zu erreichen, bevor seine Mähne zu lang wird! Für 2 bis 5 Spieler. „Leo muss zum Friseur“, Abacusspiele, ca. 25 €.



Mutige Höhlenforscher

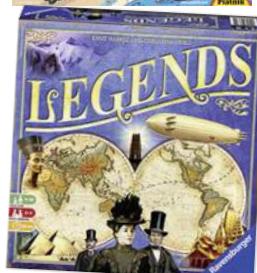
Zwerge haben einen Höhlenschatz gefunden. Doch in der Höhle haust auch ein gefährlicher Ork. Was also mitnehmen – und wann besser gehen? Denn wer zu gierig ist, macht Bekanntschaft mit dem Höhlenork! Für 2–4 Spieler. „Mein Schatz“, Igel-Spiele, ca. 12 €.



Kleine Krümelmonster

Für Naschkatzen sind Kekse das Größte, doch wie kommt man an das leckere Gebäck ran, ohne Oma aufzuwecken und alle Kekse wieder auf einen Schlag zu verlieren? Für 2–4 Spieler. „Keks Karacho“, Tomy, ca. 25 €.

Ab 8 Jahren



Auf die Liegen, fertig, los

Urlaub, die schönste Zeit des Jahres! Den ganzen Tag die Sonne genießen, am Pool rumhängen ... Doch nur wer sich seine Liege rechtzeitig mit einem Handtuch reserviert, geht als Sieger hervor. Für 2–4 Spieler. „Cool am Pool“, Piatnik, ca. 24 €.

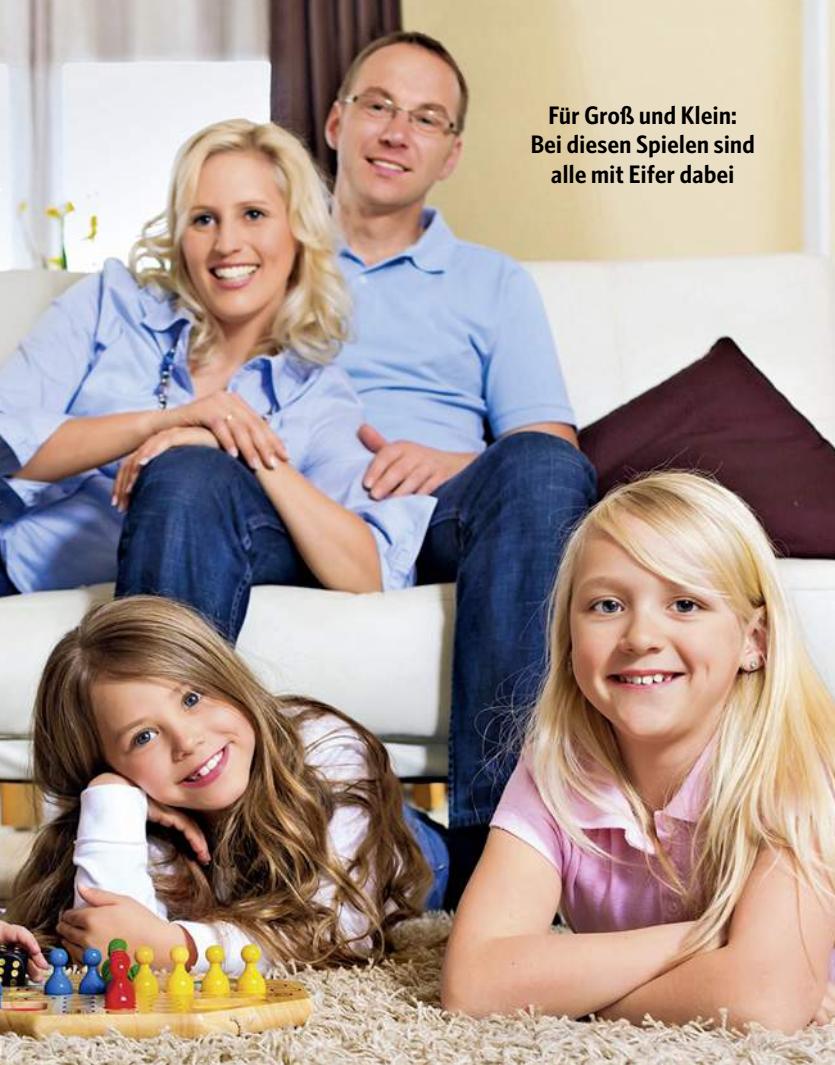
Waghalsige Weltenbummler

Auf den Grund des Ozeans tauchen oder den verschneiten Gipfel des Himalaya erklimmen – in die entlegensten Winkel der Erde wagen sich nur die mutigsten und besten Abenteurer – gehörst du dazu? Für 2–4 Spieler. „Legends“, Ravensburger, ca. 39 €.

Kurz & knackig

Würfelt die richtigen Farben – und zwar mit den höchsten Zahlen! Doch Vorsicht, jeder hat nur drei Versuche, um zu gewinnen! „Kribbeln“, Ravensburger, ca. 13 €.

Für Groß und Klein:
Bei diesen Spielen sind
alle mit Eifer dabei



alle

Vom Höhlenabenteuer bis zur Verfolgungsjagd – unsere Ideen zum Kaufen und Selbermachen kommen bei jedem gut an

Ab 10 Jahren



Nun aber schnell!

Alle Spieler spielen gleichzeitig und müssen so schnell wie möglich Bildkarten aus einem Kartenhaufen in der Tischmitte ziehen, einen Begriff mit dem Bild assoziieren und die Karten danach in bestimmter Reihenfolge vor sich ablegen.

„Presto! Presto!“, Piatnik, ca. 12 €.

Dumm gelaufen

Gute Karten? Die Aufgabe ist so gut wie gelöst? Pech aber auch, dass ein anderer eine Spur schneller war. Neue Murphy-Karte, neues Glück? Das kann dann auch mal in die Hose gehen – und schließlich muss man mit dem Loser-Blatt von vorhin weiter-spielen. „Dumm gelaufen“, Ravensburger, ca. 10 €.

Ganz geheimnisvoll

Schatten überlagern sich – nur Teile davon sind erkennbar. So entstehen geheimnisvolle Gebilde. Wer durchschaut die Schatten und erzielt die meisten Punkte?

„Schattenmeister“, Piatnik, ca. 34 €.



NOCH EIN KALENDER ÜBRIG?
Aus Alt mach Spaß



Den ausgedienten Terminplaner des vergangenen Jahres einfach wegschmeißen? Bitte nicht! Aus ihm können Sie wunderbar und ohne viel Aufwand ein individuelles Mühle-Spiel zum Verschenken basteln. Neben dem Kalender brauchen Sie nur noch ein paar Spielfiguren aus Holz, Klebstoff und buntes Papier.

Sie brauchen:

- 1 altes DIN-A5-Buch (ersatzweise 1 Vorjahreskalender, mindestens 2,5 cm dick)
- 1 Stahllineal
- 1 Cutter-Messer
- Kaschierleim
- buntes Papier
- Masking Tape
- doppelseitiges Klebeband
- 18 Spielsteine/kleine Holzplättchen

seiten ebenfalls einstreichen.

2. Aus dem bunten Papier ein Rechteck in Größe des Hohlrums ausschneiden. Rückseitig mit doppelseitigem Klebeband versehen und in den Boden des Hohlrums einkleben. Mit Masking Tape die Innenkanten bekleben, um einen schönen Abschluss zu erhalten.
3. Für das Mühle-Spiel aus dem Papier je vier Streifen in ca. 18 cm, 13 cm und 8 cm Länge schneiden. Aus den Streifen die drei unterschiedlich großen Quadrate des Mühle-Spiels jeweils im Abstand von 4-5 cm auf den Buchdeckel kleben. Quadrate mit je 4 kleinen Streifen untereinander verbinden. Spielsteine mit „Ich“ und „Du“ beschriften.

So wird's gemacht:

1. Kalender aufschlagen. Mit Cutter-Messer und Lineal die Mitte der Seiten ausschneiden, sodass ein ca. 1,5 cm breiter Rand stehen bleibt. Dadurch entsteht ein Hohlräum im Buch. Innenseiten des Hohlräums flächig mit Kaschierleim bestreichen, damit die Seiten zusammenbleiben. Außenseiten der Buch-

Fast zu süß zum Auspacken

Einfach einwickeln? Geschenkt!
Liebevolle Gaben kommen in
kreativer Hülle doppelt so gut an

Fröhliches Willkommen

Hübsch in Bonbon-Form verpackte Geschenkchen erfreuen alle Gäste. Wer es nachmachen möchte: Minigaben in Seidenpapier wickeln und auf beiden Seiten zusammenbinden. Einen oder zwei Papierstreifen drumherumkleben, mit Oblaten und Glitzerfolie verzieren. Auf die gleiche Art auch fertige Deko-Spitztütchen aufpeppen.



Frisch von draußen

Aus dem Garten oder vom Spaziergang mitgebracht: Buchsbaum- und Tannenzweiglein schmücken schlekte Päckchen. Am besten ganz natürlich mit Juteband oder Bast befestigen.

Fotos: Flora Press (2), StockFood (2), Picture Press; Text: Babett-Ch. Thienemann



Glitzern wie im Winterwald

Alles, was schimmert, verwandelt ein in festes, blütenweißes Papier eingeschlagenes Präsent in eine märchenhafte Gabe, hier z. B. ein Buch oder eine Pralinenschachtel. Zum Zusammenbinden Klebefilm in Silber und dünnen Kupferdraht nehmen. Mehrfach herumwickeln. Schmuckknöpfchen mit Strass und Glasrosetten (Bastelbedarf) in kleinen Abständen auf einen weiteren Draht ziehen und ebenfalls locker um das Päckchen binden.



Schwarzwaldmädels Lieblinge

Puschelige Pompons in leuchtendem Rot sind echte Herzensbrecher. Sie lassen sich im Nu von einem Pomponband (Kurzwaren) abschneiden. Rot-weiße Bänder um die Geschenke binden und die Pompons mit Heißkleber daraufsetzen.



O du fröhliche, o du selige ...

Überraschung (nicht nur) für Musikliebhaber: Notenblätter (Flohmarkt) als Geschenkpapier. Perfekt passen dazu Fahrkarten oder Zettel, deren Papier bereits vergilbt ist (unbedingt sammeln!). Einmal lochen und den Namen des Beschenkten draufschreiben. Päckchen mit Stoffband zubinden und eine kleine zusätzliche Gabe darunterziehen.



Heute kommt der Weihnachtsmann



Kinder werden ihn lieben und auch die Großen schließen ihn garantiert sofort ins Herz. Unser Tipp: Schnell ausschneiden und zusammenbinden – er bringt Sie den ganzen Advent zum Lächeln


Sie brauchen:

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

So wird's gemacht:

1. Die beiden Seiten aus dem Heft heraustrennen oder gute Farbkopien davon machen. Auf Bastelkarton kleben. Luftblasen glatt streichen. Die Einzelteile ausschneiden.
2. An den vorgezeichneten Stellen mit der Lochzange kleine Löcher in den Karton bohren.
3. In die Löcher des Körpers Klammern stechen, Arme und Beine locker daran befestigen.
4. Die beiden Löcher der Arme mit einem Querfaden verbinden, ebenso die Beine (siehe Zeichnung).
5. In die Mitte nun den Zugfaden knoten. An das Ende des Zugfadens die Dekoperle fädeln und mit einem Knoten am Ende befestigen.





Kuscheln mit Rentier

Für den Mittagsschlaf, die Vorlesestunde mit Mama oder ganz einfach zum Knuddeln - kleine Jungs werden das niedliche Rentier-Kissen lieben. Kleine Mädchen mit Vorliebe für Pink bekommen den Karostoff natürlich in ihrer Lieblingsfarbe. **Die Anleitung finden Sie auf Seite 46.**



Mit ganz viel Liebe selbst gemacht

Fangen Sie gleich damit an, dann werden Teller, Schmuck und Lampe bis Weihnachten locker fertig

Blumiges Schnupper-Geschenk

Der Duft von Veilchen entspannt - und reinigt in Seifenform sogar sanft die Haut. Weiße Gießseife (Bastelbedarf; 500ml ca. 9 €) im Wasserbad verflüssigen und mit lila Seifenfarbe einfärben. Veilchenöl (Anzahl der Tropfen nach Geschmack) oder Seifenduft mit Veilchenaroma (ebenfalls Bastelbedarf) zufügen. In eine kleine, ovale Form füllen und die Seife vollständig erkalten lassen.

Tipp: Sie löst sich später am leichtesten, wenn die Form vor dem Einfüllen im Kühlschrank gut durchkühlen konnte. Andere Möglichkeit: mit einem kleinen, spitzen Messer die Seife rundherum lösen und sanft aus der Form „ruckeln“. Zum Verschenken in eine passende Seifenschale legen, in Zellophan hüllen und die Verpackung mit künstlichen Veilchenblüten schmücken.





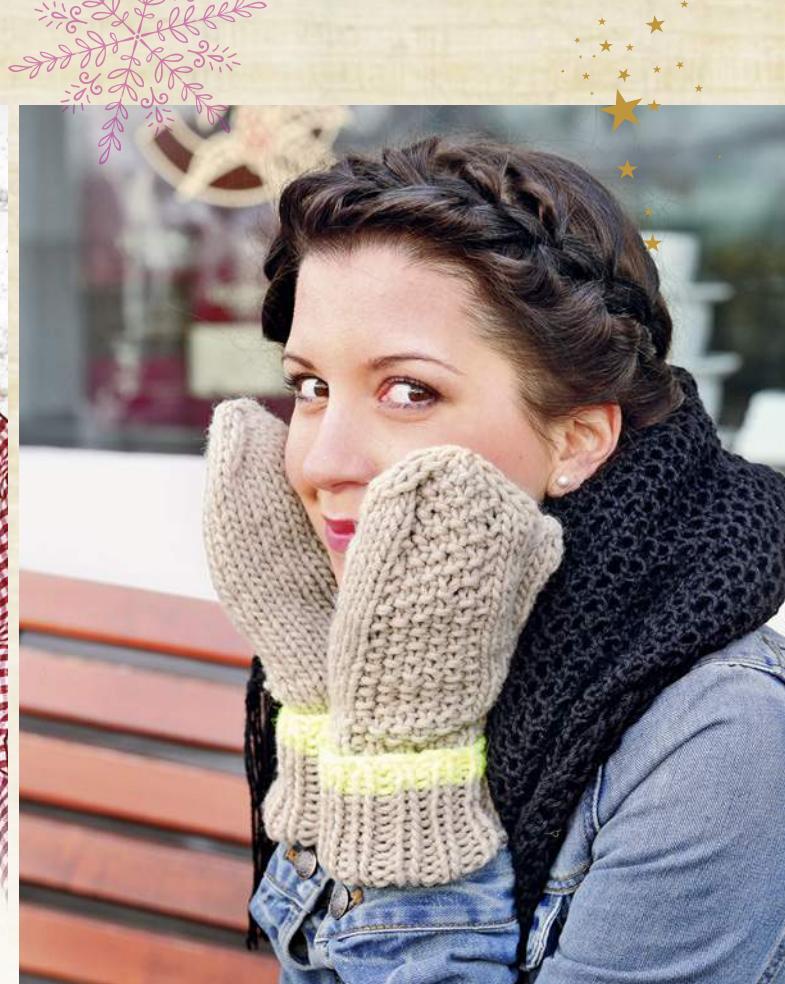
Die schmelzen auch im Sommer nicht

Der Schneemann-Dekoteller ist eine Mischung aus Servietten-Technik und Porzellanmalerei. Unbedingt beachten: Er darf nicht in die Spülmaschine! **Die Anleitung finden Sie auf Seite 47.**

Lieblingsschal in Gute-Laune-Farben

Mit seinen stattlichen Maßen von 28 x 184 cm wird dieser Fransenschal garantiert zum neuen Must-have dieses Winters. Gut zu wissen: Mit dickem Garn und ultradicken Nadeln ist er in wenigen Stunden gestrickt.

Die Anleitung finden Sie auf Seite 47.



Nie mehr kalte Hände

Draußen ist es mal wieder eisig? Wie gut, dass Sie Ihrer besten Freundin diese mollig warmen Fäustlinge gestrickt haben. **Die Anleitung finden Sie auf Seite 47.**



Gold und Perlen schenk ich dir

Weihnachtsgeschenke dürfen gern prächtig sein, sollten aber niemanden in finanzielle Schwierigkeiten stürzen. Einzelteile für Bettelarmband und Ohrringe bekommen Sie im Bastelladen. Perlen auf die Creolen stecken. Für das Armband die Prismenstifte mit Perlen, Goldfiguren, Wachsperlen, Tropfen und Glasperlen bestücken. Mit der Kettelzange eine Öse biegen und in jedem zweiten Glied der Ankerkette einhaken, zusammenkneifen.



Hübscher Hingucker am Hals

Mit Tüchern und Schals ist es ein bisschen wie mit Taschen und Schuhen - frau hat eigentlich nie genug davon. Einzelstücke wie dieses himbeerfarbene Noppen-Tuch machen die Beschenkte dann gleich doppelt glücklich.

Die Anleitung finden Sie auf Seite 48.



Erinnern Sie sich an Linoldruck?

Diese Technik hat vermutlich jeder von uns in der Schule gelernt. Hier werden damit schlichte Konservendosen zu stylish-schönen Stifthaltern.

Die Anleitung finden Sie auf Seite 48.



Lektüre an der Lampe

Leseratten freuen sich über erhellende Literatur – und die können Sie auch in ungewöhnlicher Form verschenken. Was Sie brauchen? Ein Buch und etwas Geduld.

Die Anleitung finden Sie auf Seite 48.

Für die allerbesten Freunde



Treuer Begleiter

Jedes Kind sollte einen eigenen Teddy haben. So liebevoll gestrickt wird er zum watteweichen Gefährten für lange Zeit. Die Anleitung finden Sie auf Seite 47.



Hightech-Handy – smart verpackt

Die dicken Filzhüllen federn kleine Stöße ganz sanft ab, jede für sich ist obendrein ein richtiger Blickfang. Aus dicken Filzplatten (4 mm stark) die gewünschte Form ausschneiden, eine kleine Nahtzugabe dabei nicht vergessen. An drei Seiten zusammennähen. Nach Wunsch mit Blüten, Monogrammen, Verschlusslaschen oder witzigen Elementen wie einer kleinen Krawatte verzieren. **Wichtig:** In Hüllen ohne Verschluss muss das Handy recht stramm sitzen, damit es nicht versehentlich herausrutschen kann.



Schick in Schale

Spitzendeckchen oder Bordüren sind optimal für schlichte weiße Vasen. Beides in Leim tauchen, ausdrücken, auf die Vasen kleben. Nach dem Durchtrocknen mit weißem Sprühlack übersprühen.



Lesezeichen mit den Liebsten

So wunderbar einfach: Fotos in Größe der DIY-Medaillons mit Glasabdeckung (Bastelbedarf) ausschneiden und mit Kleber darin befestigen. Ein Stück Draht durch die Aufhängeöse ziehen und einmal in sich verdrehen, damit der Draht Halt hat. Drahtenden mehrmals verdrehen. Samtband durch die Schlaufe ziehen, hinten festkleben. Anderes Ende verknoten, damit es nicht ausfranst.



Leuchtender Zauberwald, S. 13

Für 9 Teelichtgläser,
ca. 7 cm hoch, 5,5 cm Ø

Sie brauchen:

- 2 gemusterte Stoffstreifen ca. 92 x 8 cm
- 2 weiße Stoffstreifen ca. 92 x 8 cm
- 180 cm weiße Baumwollspitze, ca. 1,5 cm breit
- 9 Teelichtgläser, ca. 7 cm hoch, 5,5 cm Ø
- 9 Teelichter

So wird's gemacht:

1. Die je 2 Stoffstreifen gemustert und weiß jeweils an einer Schmalseite rechts auf rechts mit 1 cm Nahtzugabe zusammennähen, sodass je 1 Streifen gemustert und weiß von 182 cm Länge entsteht. Die Streifen rechts auf rechts legen und rundherum mit einer ½ cm breiten Nahtzugabe zusammennähen, dabei ungefähr in der Mitte eine 10 cm breite Öffnung zum Wenden berücksichtigen.

2. Den Streifen wenden, die Wendeöffnung von Hand zusammennähen und den Streifen bügeln. Anschließend die beiden kurzen Enden zusammennähen und knappkantig absteppen. **3.** Von Hand am oberen Rand die Spitze annähen. Den zusammenge nähten Streifen flach aufeinanderlegen und neun gleichmäßige Abschnitte im Abstand von je 10 cm anzeichnen und absteppen. Den Streifen dabei am besten so legen, dass der erste Abschnitt auf einer Naht liegt. Jeden Abschnitt mit einem Glas und Teelicht bestücken.

Festliche Lichterkette, S. 20

Für 1 Stern, 9 cm Ø

Sie brauchen:

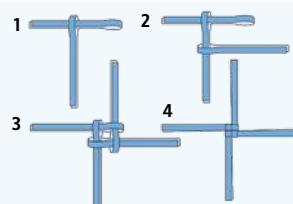
- 4 Papierstreifen in Rot ca. 2 x 60 cm (pro Stern)
- LED-Lichterkette
- Lochzange
- Schere

So wird's gemacht:

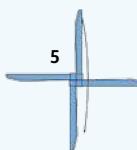
Fröbelstern wie unten in den Zeichnungen beschrieben falten. Falten Sie so viele Sterne, wie Lämpchen an der Lichterkette sind. Bei jedem Stern mit einer Lochzange ein Loch (5 mm Ø) in die Mitte stanzen. Die gelochten Sterne vorsichtig auf die Lämpchen der Lichterkette stecken.

Faltanleitung Fröbelsterne

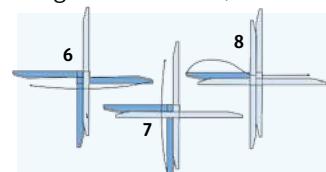
1-4. Die 4 Papierstreifen je in der Mitte falten und so ineinander hängen, dass ein Kreuz entsteht.



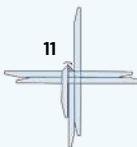
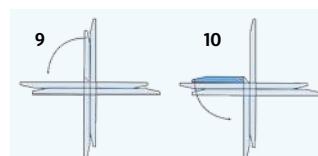
5. Streifen an den Enden schräg schneiden. Das obere Streifenende nach unten klappen.



6-8. Mit dem Umklappen im Uhrzeigersinn fortfahren. Das rechte Streifenende nach links, das untere Streifenende nach oben klappen. Dann das linke Streifenende durch den Schlitz, der bei Zeichnung 5 entstanden ist, ziehen.

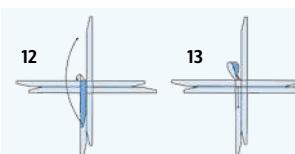


9-10. Das linke der beiden oberen Streifenenden an der roten Linie so nach hinten falten, dass das Streifenende erst parallel zu den beiden linken Streifenenden liegt, dann so nach vorne falten, dass es parallel zu den drei unteren Streifenenden liegt.

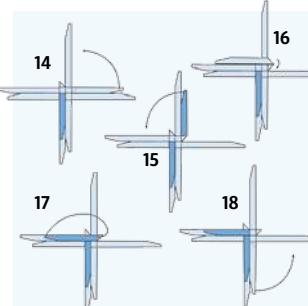


11. Nun dieses Streifenende an der roten Linie nach rechts falten, sodass es auf dem linken der beiden unteren Streifenenden liegt.

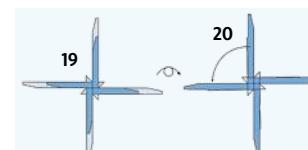
12-13. Das kleine Dreieck nach hinten klappen, denn genau neben diesem Dreieck ist ein Schlitz, durch den das Streifenende gesteckt und gezogen wird. Der erste Außenzacken ist jetzt fertig.



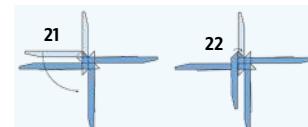
14-18. Hier wird der zweite Außenzacken gearbeitet. Der erste Faltschritt für den dritten Außenzacken ist angegeben. Den dritten und vierten Außenzacken ebenso arbeiten.



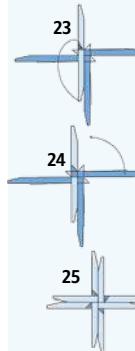
19-20. Jetzt sind vier Außenzacken gearbeitet. Die Faltarbeit wenden. Der fünfte Außenzacken wird genauso wie die vier Außenzacken zuvor gearbeitet. Das obere Streifenende an der roten Linie so nach hinten falten, dass es parallel zu den beiden linken Streifenenden (die aufeinander liegen) liegt.



21-22. Dann das Streifenende an der roten Linie so nach vorne falten, dass es jetzt parallel zu den zwei unteren Streifenenden liegt. Dann das Streifenende an der roten Linie nach rechts klappen.

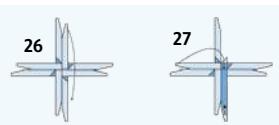


23. Das kleine Dreieck nach hinten klappen, denn genau neben diesem Dreieck ist ein Schlitz, durch den das Streifenende nun gesteckt und gezogen wird.



24. Der fünfte Außenzacken ist jetzt fertig. Die erste Faltung des sechsten Außenzackens ist angegeben. Die restlichen Außenzacken ebenso arbeiten. **25.** Alle acht Außenzacken sind fertig. Vier der Außenzacken werden von daraufliegenden Streifenenden verdeckt.

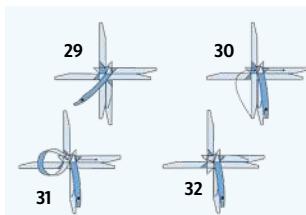
26-27. Für den ersten kegelförmigen Innenzacken das rechte obere Streifenende nach unten klappen. Dadurch wird ein Schlitz frei, durch den das linke obere Streifenende gesteckt wird. Nun gegen den Uhrzeigersinn arbeiten.



28. Das auf Zeichnung 26 nach unten geklappte Streifenende schräg nach links schieben, damit auch die Austrittsöffnung (am Außenzacken) sichtbar ist, durch die das von oben durchgesteckte Streifenende sichtbar wird. Einstekschlitz und Austrittsschlitz sind durch zwei rote Linien markiert.



29-32. Das Streifenende so weit anziehen, bis der erste Innenzacken eine schöne Form hat. Den zweiten Innenzacken ebenso arbeiten. Es folgen noch der dritte und der vierte Innenzacken (hier ohne Zeichnungen).



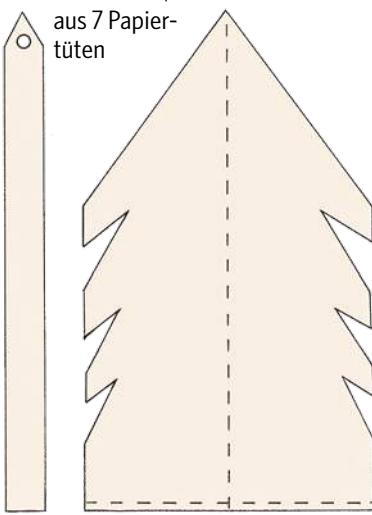
33-34. Jetzt sind alle vier Innenzacken gearbeitet. Die Streifenenden liegen noch paarweise aufeinander. Den Stern wenden und auch auf der Rückseite die vier Innenzacken wie in den Schritten 26-32 beschrieben arbeiten. Die Streifenenden liegen nun paarweise nebeneinander. Die überstehenden Streifenenden an den roten Linien abschneiden.



Die Anleitungen

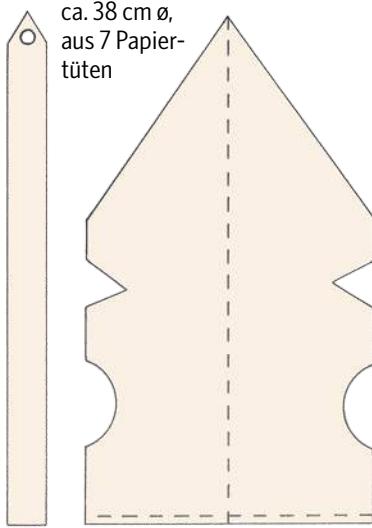
Der linke Stern

ca. 40 cm ø,
aus 7 Papier-
tüten



Der rechte Stern

ca. 38 cm ø,
aus 7 Papier-
tüten



Federleichte Scherenschnitte, S. 20

Für jeweils 1 Stern

Sie brauchen:

- 7 Butterbrotpapiertüten
- Pauspapier
- Bastelkarton zum Erstellen der Schablone
- Bleistift
- Schere
- Alleskleber
- Tacker
- Nylonfaden

So wird's gemacht:

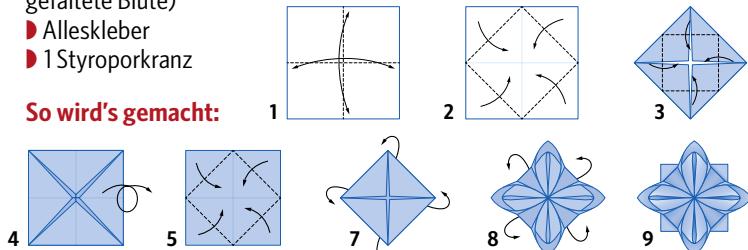
1. Mit Pauspapier die Schablone auf den Bastelkarton übertragen (evtl. vorher größer kopieren), Schablone ausschneiden. Schablone auf die Tüte übertragen. Die geschlossene Seite der Tüte liegt unten. Jede Tüte ausschneiden.
2. Jeweils am unteren Rand und einmal senkrecht in der Mitte Klebstoff auftragen. Die Tüten nach und nach passgenau aufeinanderkleben.
3. Auf der Vorderseite der ersten Tüte und auf der Rückseite der letzten je den Stabilisierungsstreifen (siehe ganz links; wie auf der gestrichelten Linie eingezeichnet) aufkleben. Die Tüten mit Büchern beschweren.
4. Nach ein paar Minuten oben in die Stabilisierungsstreifen wie eingezeichnet jeweils ein Loch stanzen, einen Nylonfaden durchziehen, verknoten, Stern aufklappen.

Blütenfrisch und unvergänglich, S. 23

Sie brauchen:

- Origami-Papier (das Papier sollte ca. viermal größer sein als die gefaltete Blüte)
- Alleskleber
- 1 Styroporkranz

So wird's gemacht:



1. Das Papierquadrat glatt auf den Tisch legen.
2. Die 4 Ecken zur Mitte falten.
3. Dann ein weiteres Mal zur Mitte umknicken.
4. Das Papier wenden.
5. Nun auch von dieser Seite die Ecken zur Mitte umknicken.
6. Das gefaltete Papier so legen, dass eine gerade Seite parallel zur Tischkante liegt.

7. Vorsichtig und der Reihe nach die Dreiecke unter dem Papier nach oben ziehen, das Papier dabei oben in der Mitte festhalten.
8. Jetzt noch die übrigen, kleineren 4 Ecken von unten zur Seite hochklappen.
9. Die einzelnen Blüten in Form zupfen, mit Alleskleber (oder Heißkleber) rundherum auf dem Styroporkranz verteilen.

Zauberhafte Adventsstadt, S. 28

Sie brauchen:

- Bastelkarton in verschiedenen Mustern bzw. Rot- und Rosatönen
- Bleistift
- Cutter und Schneidematte oder Schere
- Falzbein
- Lineal
- Bastelkleber
- Zahlenstempel und Stempelkissen, oder alternativ: Filzstift



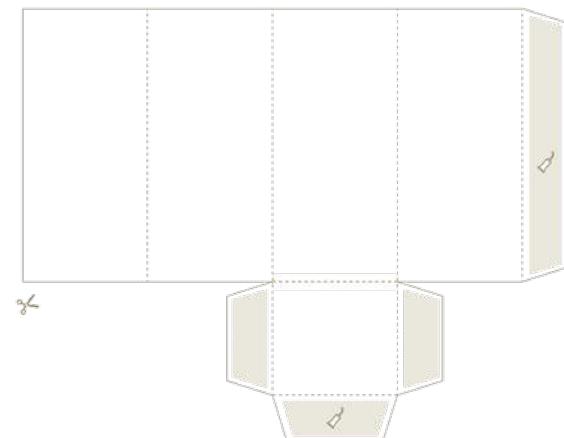
ausschneiden. Die Falzlinien mit einem Falzbein und Lineal vorsichtig nachziehen und falzen. Die Häuser und anschließend die Dächer zusammenkleben.

2. Aus dem restlichen Bastelkarton nach Vorlage kleine Kreise ausschneiden und mit den Zahlen von 1 bis 24 bestempeln oder beschriften. Die Kreise auf die Häuser kleben. Häuser befüllen, Dächer draufsetzen, evtl. an einer Seite locker festkleben.

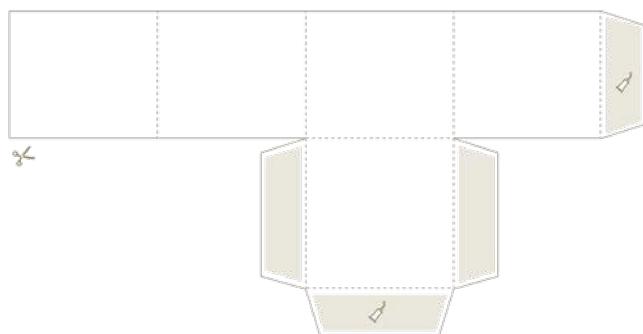
So wird's gemacht:

1. Schablonen auf die gewünschte Größe kopieren und auf den Bastelkarton übertragen. Grundformen der Häuser

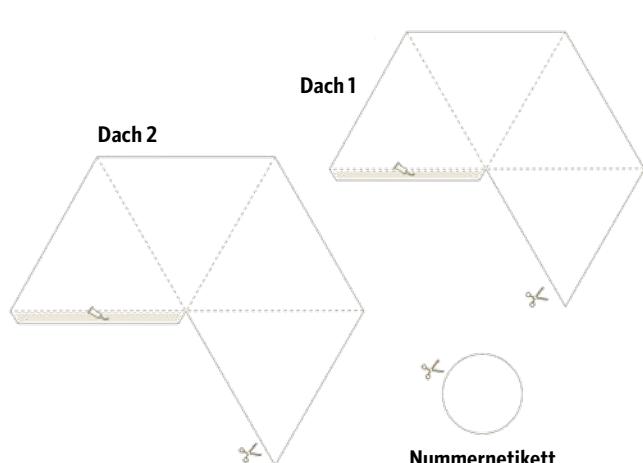
Haus 1



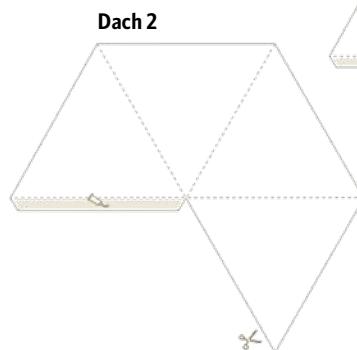
Haus 2



Dach 1



Dach 2



Nummernetikett

Bestimmt nicht auf dem Holzweg, S. 29

Für 1 Stiefel, ca. 45 x 25 cm

Sie brauchen:

- Zeitungspapier
- Stift, Schere
- Holzplatte, ca. 1 cm dick
- Stichsäge
- Bohrmaschine
- Schleifpapier
- Acrylfarbe, z.B. in Rot, Schwarz, Weiß
- Pinsel
- 1,5 m Kordel
- 24 kleine Haken
- 24 Efeublätter
- Lackstift
- Butterbrotpapier
- Geschenkband in Rot und Grün

**So wird's gemacht:**

1. Auf Papier eine Schablone für

den Stiefel zeichnen, ausschneiden und auf die Holzplatte übertragen. Stiefel aussägen. Als Schnürleiste in gleichmäßigen Abständen 6 Löcher bohren. Alles abschmirgeln.

2. Stiefel in Rot, den Schaft in Schwarz anstreichen, trocknen lassen. Nach dem Trocknen den Schaft noch mit Weiß verzieren.

3. Kordel über Kreuz durch die gebohrten Löcher ziehen. 24 weitere kleine Löcher ins Holz bohren. Haken hineindrehen. Efeublätter nummerieren, trocknen lassen. Geschenke in Butterbrotpapier verpacken und verschnüren. Am Stiefel verteilen.

Dieser Baum blüht auch im Winter, S. 29

Für 1 Baum, ca. 40 x 60 cm

Sie brauchen:

- Zeitungspapier für die Schablone und als Unterlage
- Bleistift, Schere
- 1 Sperrholzplatte
- Stichsäge
- Schleifpapier
- Sprühfarbe in Silber und Gelb
- kleiner Holzbohrer
- 24 kleine Haken
- 24 kleine Tontöpfchen
- 24 Stoffsäckchen
- Golddraht
- Alleskleber
- 24 Aufkleber
- Lackstift

**So wird's gemacht:**

1. Auf Papier die Schablone für den Baum malen, er sollte

idealerweise ca. 40 x 60 cm groß werden. Vorlage ausschneiden, auf die Sperrholzplatte übertragen, mit der Stichsäge ausschneiden. Die Kanten mit Schleifpapier abschmirgeln.

2. Baum auf Zeitungspapier legen und in Silber einsprühen. Nach dem Trocknen in Gelb große Tupfen auf die Äste malen, wieder gut trocknen lassen.

3. 24 kleine Löcher über den Baum verteilt bohren, die Haken hineinschrauben. Stoffsäckchen in die Tontöpfchen stellen, evtl. darin festkleben. Befüllen und verschnüren. Aufkleber beschriften und an die Säckchen kleben. Golddraht um die Tontöpfchen schlingen und diese damit an den Baum hängen.

Kuscheln mit Rentier, S. 40

Für 1 Kissenhülle, 36 x 36 cm

Sie brauchen:

- 1 blau-weiß kariertes Stoffquadrat 31,5 x 31,5 cm
- 2 Streifen weißes Polarfleece 4,5 x 31,5 cm
- 2 Streifen weißes Polarfleece 4,5 x 37,5 cm
- 1 Rechteck weißes Polarfleece 19 x 37,5 cm (Rückseite 1)
- 1 Rechteck weißes Polarfleece 27,5 x 37,5 cm (Rückseite 2)
- 20 cm aufbügelbares Stickvlies
- Baumwollstickgarn in Dunkelbraun
- farblich passendes Nähgarn
- Textilkleber
- kleine Stücke Zackenlitze in Blau und Weiß
- 2 kleine blau gemusterte Stoffknöpfe

So wird's gemacht:

1. Die Umrisse des Rentiers auf das Stickvlies zeichnen und grob ausschneiden. Auf die Rückseite des Filzes bügeln und das Rentier exakt ausschneiden. Stickvlies entfernen und das Filz-Rentier mit Textilkleber mittig auf das karierte Stoffstück kleben. Das Rentier entlang der Außenkante mit Stickgarn auf den Stoff nähen.
2. Auf die untere Ecke dieses Stoffs die Zackenlitzen diagonal aufnähen.
3. Die Streifen aus Polarfleece rundherum an

**Schmuckstück am Kamin,** S. 30

Für 24 Tetraeder

Sie brauchen:

- Karton für die Vorlage
- Bleistift, Zirkel, Schere,
- 24 Bögen Tonpapier
- Locher, Geschenkband
- weiße Farbe, Pinsel

So wird's gemacht:

1. Für die Schablone auf dem Karton ein gleichschenkeliges Dreieck als Grundfläche zeichnen. An allen

3 Seiten je noch ein Dreieck anfügen, sodass die Gesamtfläche des Tetraeders entsteht. Ausschneiden.

2. Schablone 24-mal auf das Tonpapier übertragen und ausschneiden. Je an den Seiten nach oben falzen und die 3 Spitzen lochen.

3. Geschenke einfüllen, Geschenkband durch die Löcher ziehen und zusammenbinden. Tetraeder nummerieren und an eine lange Kordel hängen.

Gerne eine Nummer größer, S. 32

Für eine Weihnachtssocke

Sie brauchen:

- je 50 g Schachenmayr Boston, Fb 00031 Weinrot und Fb 00002 Natur
- 1 Strang Anchor, Sticktwist Fb 02
- 1 Prym Nadelspiel 7-8
- 1 Häkelnadel 4,5-5,5

So wird's gemacht:

Bündchenmuster: In Jacquardtechnik 1 M links in Weinrot, dann 2 M rechts in Natur, 2 M links in Weinrot im Wechsel str, mit 2 M rechts in Natur, 1 M links in Weinrot enden.

Glatt rechts: Jede Rd rechts str; bzw. in Reihen die Hinr rechts, die Rückr links str.

Jacquardmuster: Glatt rechts, 1 M in Weinrot, dann 2 M in Natur, 2 M in Weinrot im Wechsel str, mit 2 M in Natur, 1 M in Weinrot enden.

Maschenprobe: Bei glatt rechts: 12 M und 18 R/Rd = 10 x 10 cm.

**ANLEITUNG**

1. 32 M in Weinrot anschl und 3 Rd rechte M, dann 6 Rd im Bündchenmuster str. Weiter glatt rechts 20 Rd in Natur,

1 Wende-Luftm, dann um die Luftm feste M häkeln, mit 1 Kettm in den Sockenrand häkeln, 1 Wende-Luftm, dann um die Luftm feste M häkeln, mit 1 Kettm in den Sockenrand enden. Nach Wunsch noch ein Filzherz und einen Knopf an die Socke nähen.

den Karostoff nähen, dabei kommen die kurzen Streifen an den oberen und unteren Rand. Für die Rückseite an beiden Fleece-Rechtecken eine Längsseite 2 cm auf die linke Seite klappen und knapp festnähen. Zunächst Rückseite 1 rechts auf rechts auf die Vorderseite legen, dabei liegt die offene Längsseite der Rückseite bündig mit der oberen Kante der Vorderseite.

4. Rückseite 2 ebenfalls rechts auf rechts auf die Vorderseite legen, aber mit der offenen Längsseite bündig zur unteren Kante der Vorderseite. Die Rückseiten überlappen einander.

5. Kissen rundherum zusammennähen, offene Kanten versäubern und das Kissen wenden.

6. Für den Stehsaum entlang der angesetzten Streifen durch Vorder- und Rückseite steppen.

7. Auf der Vorderseite in den beiden oberen Ecken die Stoffknöpfe anbringen.

Nie mehr kalte Hände, S. 41

Für 1 Paar Fäustlinge, Größe M

Sie brauchen:

- 100 g Schachenmayr Boston, in Fb 00004 Sisal
- 50 g oder einen Rest in Fb 00121 Neon Gelb
- 1 Milward Nadelspiel Nr. 7
- 1 Hilfsnadel



So wird's gemacht:

Maschenprobe: Glatt rechts 12 M und 18 Rd = 10 x 10 cm.

Bündchenmuster: 1 M rechts, 1 M links im Wechsel stricken

Glatt rechts in Runden: alle M rechts stricken

Perlmuster: 1 M rechts, 1 M links immer im Wechsel, in jeder Rd die M versetzen

ANLEITUNG

1. Für den rechten Handschuh 24 M in Neon Gelb anschlagen, M zur Runde schließen und im Bündchenmuster 2 Runden stricken.

2. Weiter in Sisal stricken. Nach 16 cm Bündchenmuster über die 1. und 2. Nadel (Handinnenseite) glatt rechts stricken. Über die 3. und 4. Nadel in folgender Mustereinteilung stricken: 3 M rechts, 6 M Perlmuster, 3 M rechts. In dieser Einteilung weiterstricken.

3. In 7 cm Höhe ab Bündchen den Daumensteg arbeiten. Hierfür die ersten 4 M der 1. Nadel stilllegen, 4 M neu anschlagen und in Runden

weiterstricken.

4. In 16 cm Höhe ab Bündchen die Handschuhspitze arbeiten. Hierfür am Anfang der 1. und 3. Nadel die ersten beiden M überzogen zusammenstricken und am Ende der 2. und 4. Nadel die letzten beiden M rechts zusammenstricken. Diese Abnahme in jeder Runde wiederholen bis noch 8 M übrig sind. Diese M mit dem Faden zusammenziehen.

5. Für den Daumen mit 3 Nadeln in Runden stricken. Mit einem neuen Faden die 4 stillgelegten M stricken und 6 M aus dem Daumensteg herausstricken: 4 M aus dem Steg und jeweils rechts und links des Daumens je 1 M rechts verschränkt aus dem Querfaden = 10 M. In Runden über alle M glatt rechts stricken und in 6 cm Höhe mit der Abnahme beginnen. Dafür immer 2 M rechts zusammenstricken bis nur noch 3 M übrig sind. Die restlichen 3 M mit dem Faden zusammenziehen und Fäden vernähen.

6. Den linken Handschuh gegengleich stricken.

Lieblings-Schal in Gute-Laune-Farben, S. 41



Für 1 Schal, ca. 28 x 184 cm

Sie brauchen:

- 500 g „Big & Easy Nastrone“ von Lana Grossa in Farbe 9
- 1 Rundstricknadel Nr. 15, 60 cm lang
- 1 Hilfsnadel
- 1 Wollhäkelnadel Nr. 9
- 1 Stopfnadel

So wird's gemacht:

Maschenprobe (kleines Flechtmuster): 8-9 Maschen und 7 Reihen = 10 x 10 cm

Kleines Flechtmuster:

Anzahl der Maschen teilbar durch 2 + 2 Randmaschen. Es wird in Hin- und Rückreihen mit verkreuzten Maschen

gestrickt. Weiter wie folgt:

1. Reihe: 1 Randmasche, *1 Masche auf einer Hilfsnadel vor die Arbeit legen, die 2. Masche rechts stricken, dann die Masche der Hilfsnadel rechts stricken, ab * stets wiederholen, enden mit 1 Randmasche.

2. Reihe: 1 Randmasche, 1 Masche links, *1 Masche auf einer Hilfsnadel hinter die Arbeit legen, die 2. Masche links stricken, dann die Masche der Hilfsnadel links stricken, ab * stets wiederholen, enden mit 1 Masche links, 1 Randmasche.

Die 1. + 2. Reihe stets wiederholen.

ANLEITUNG

1. 24 Maschen (inkl. 2 Randmaschen) anschlagen und im beschriebenen kleinen Flechtmuster 184 cm stricken.

2. Dann alle Maschen abketteten und die Fäden vernähen.

3. An die beiden Schmalseiten ca. 18 cm lange Fransen knüpfen. Dafür 36 cm lange Fäden schneiden, immer 2 Fäden zur Hälfte legen, in jede 2. Masche einziehen und verknoten.

Die schmelzen auch im Sommer nicht, S. 41

Für 1 Dekoteller

Einen weißen Teller fettfrei abwaschen und trocknen. Von einer Weihnachtsserviette mit Schneemännern das gewünschte Motiv ausschneiden. Dabei nur die farbige, obere Schicht der Serviette verwenden. Mit Serviettenkleber auf dem Teller anbringen. Nach dem Trocknen den Teller mit roter Porzellanfarbe bemalen. Dabei vorsichtig um die Schneemänner herum malen und für



Schneeflocken Punkte frei lassen. Zum Schluss alles noch einmal mit Serviettenkleber überstreichen und so mit versiegeln.



Treuer Begleiter, S. 42

Für 1 Teddy, ca. 28 cm

Sie brauchen:

- 100 g Schachenmayr Merino Extrafine 85 in 00205 Kamel für den Teddy
- 50 g Schachenmayr Merino Extrafine 85 in 00111 Schoko für den Schal
- 1 Nadelspiel Nr. 5-6 für den Teddy
- 1 Nadelspiel Nr. 3-4 für den Schal
- Füllwatte
- Sticknadel
- Häkelnadel zum Einknüpfen der Fransen

So wird's gemacht:

Maschenprobe:

Mit Merino Extrafine 85 und Nadeln Nr. 5-6 bei glatt rechts: 16 M x 23 Rd. = 10 x 10 cm

Grundmuster:

Glatt rechts: Jede Runde rechts stricken
Kraus: 1 Runde rechts und 1 Runde links im Wechsel stricken

ANLEITUNG

1. Beine, Rumpf und Kopf werden in Runden in einem Stück gestrickt. Die Arme extra stricken. Für ein Bein 20 M anschlagen, 2 cm kraus, dann



BASTELN

Erinnern Sie sich an Linoldruck?, S. 42

Für 1 Konservendose

Sie brauchen:

- 2 Linoleumplatten aus Gummi – eine für farbige Flächen, eine für Schwarz
- Arbeitsunterlage
- Tapetenreste
- 1 Konservendose
- Linoldruckfarben
- 2 Walzen – eine zur Farübertragung auf die Linoleumplatten und die andere zur Übertragung der Druckplatten auf die Tapete
- Kreppband
- Linolschnitzwerkzeug
- Acrylplatte
- Kohlepapier

So wird's gemacht:

1. Das gewünschte Motiv mit Hilfe von Kohlepapier auf die Linoleumplatten übertragen. Mit dem Linolschnitzwerkzeug die Flächen entfernen, die später NICHT gedruckt werden.
2. Ein Stück Tapete so zurechtschneiden, dass es die Konservendose von außen komplett bedeckt (abmessen z.B. durch Abrollen der Dose auf der Tapete). Die Tapete auf die Arbeitsunterlage legen und die Größe mit Kreppband markieren, um später einen passgenauen Druck zu erhalten.
3. Farbige Linoleumplatte: Die ausgewählten Linoldruckfarben nebeneinander auf die Acrylplatte auftragen und mit der Walze in einer Richtung ausrollen – so entsteht ein Farbverlauf. Mit dieser Walze wird die Platte für die farbigen Flächen eingefärbt. Die eingefärbte Druckplatte mittig in den markierten Rahmen auf die Arbeitsunterlage legen, das Tastenstück vorsichtig darauf legen und mit der sauberen Walze darüberrollen. Die Tapete vorsichtig abheben und gut trocknen lassen.
4. Schwarze Linoleumplatte: Diesen Vorgang für die Platte mit den schwarzen Flächen wiederholen. Nach dem Trocknen um die Blechdose kleben.

Lektüre an der Lampe, S. 42

Für einen Lampenschirm

Sie brauchen:

- 1 altes, gebundenes Buch
- alte Zeitungsseiten
- Cutter
- Schere
- kleiner Handbohrer
- Klebstoff
- Holz- oder Glasperlen (in Weiß, Natur oder Schwarz)
- Zwirnfaden
- 1 lange Nadel
- 1 Lampenfassung mit Glühbirne
- 1 Abstandhalter für die Glühbirne

So wird's gemacht:

1. Den Buchdeckel sorgfältig ab-



trennen, Kanten glätten. An den Kanten ringsherum kleine Löcher hineinbohren und in die Mitte ein Loch schneiden, durch das die Lampenfassung passt.

2. Aus den bedruckten Seiten des Buches sowie aus den Zeitungsseiten unterschiedlich große Kreise (ca. 4-7 cm Ø) ausschneiden. Einen Zwirnfaden (60-80 cm Länge) mit der Nadel durch eine Perle ziehen, verknoten und dann nach und nach die großen und kleinen Papier-

scheiben auffädeln. Dabei in größeren Abständen immer wieder mal eine Perle dazwischen auffädeln, damit die Kette nicht zu leicht wird.

3. Um zu verhindern, dass die Scheiben später auf dem Faden nach unten rutschen, eine Mini-Menge Klebstoff daraufträufeln. Das letzte Stück Faden von unten durch den Buchdeckel ziehen und darüber mit einer Perle verknoten. So Papierscheiben-Ketten basteln.

4. Das obere Teil der Lampenfassung durch das Loch schieben und mit dem unteren verschrauben. Die Glühbirne einsetzen und den Abstandhalter darüber befestigen.

Hübscher Hingucker am Hals, S. 42

Sie brauchen:

- 350 g Schoppel-Wolle „Reggae“ (reine Schurwolle, Lauflänge 100 m/50 g) in Himbeere
- 1 Häkelnadel Nr. 5,5

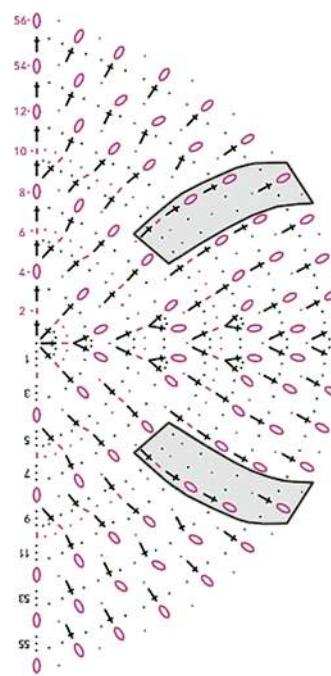
So wird's gemacht:

Maschenprobe: 4 Mustersätze in der Breite = 9,5 cm
8 Reihen in der Höhe = 9 cm

ANLEITUNG

1. In der oberen Nackenmitte beginnend 1 Lm + 3 Lm als Ersatz für das 1. Stb. anschlagen und laut Häkelschrift arbeiten. Die 1.-12. Reihe 1 x arbeiten, dann die 9.-12. Reihe noch 10 x wiederholen.
2. Die Zunahme in der Mitte des Tuches wie eingezeichnet ausführen und systematisch fortsetzen.
3. Jeweils mit den Maschen vor dem rechten Mustersatz (grau unterlegte Zeichen in der rechten Seite der Häkelschrift) beginnen, den Mustersatz bis zur Mitte stets

wiederholen, dann die mittleren Maschen 1 x arbeiten, anschließend den linken Mustersatz (grau unterlegte Zeichen in der linken Seite der Häkelschrift) stets wie-



derholen. Mit den Maschen nach dem Mustersatz enden.

4. Treffen die Maschen ab der 5. Reihe auf eine Luftmasche, diese um und nicht in die Luftmasche arbeiten. Nach 52 Reihen ab Anschlag mit der 53.-56. Reihe der Häkelschrift enden.

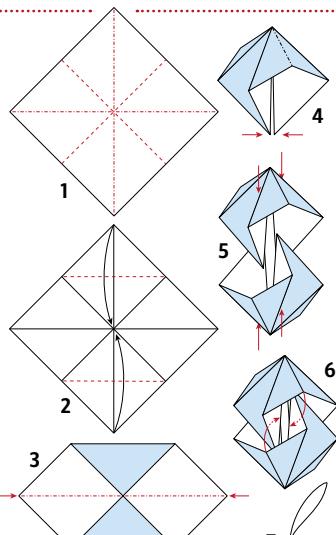
Zeichenerklärung für Häkelschrift

PUNKT = 1 Luftmasche

STRICH = 1 feste Masche

KREUZ = 1 Stäbchen

OVAL = 1 Büschelmasche (= *1 Umschlag auf die Nadel legen, einstechen, den Faden holen und ca. 1 cm durchziehen. Ab * noch 3-mal wiederholen, dann nochmals den Faden holen und alle 9 Schlingen auf einmal abmaschen. Laufen die Zeichen unten zusammen, die Maschen in 1 Einstichstelle arbeiten. Die grau unterlegten Zeichen innerhalb der Häkelschrift bilden den rechten bzw. linken Mustersatz.)



Christbaumschmuck, S. 70

Für 1 Anhänger mit 5,5 cm Ø

Sie brauchen:

- 2 Blatt Origami-Papier Vorderseite gemustert, Rückseite einfarbig, 7,5 x 7,5 cm
- Nadel und Faden
- farblich passende Perle

So wird's gemacht:

1. Die farbige Seite des Papiers liegt unten. Arbeiten Sie alle Berg- und Talfalten.
2. Falten Sie nun die obere und untere Spitze auf den Mittelpunkt.
- 3.+4. Drücken Sie das Papier an den mit Pfeilen markierten Spitzen

leicht zusammen. Falten Sie dieses Teil ein zweites Mal. Die Figur sieht nun aus wie in Zeichnung 4. Das zweite Origami-Papier ebenso falten.

5. Greifen Sie beide Teile wie abgebildet. Die langen Spitzen zeigen jeweils zueinander. Schieben Sie jede lange Spitze unter ein Dreieck.

6. Die Figur vorsichtig weiter zusammenschieben, bis sie ganz ineinandersteckt.

7. Ziehen Sie mit einer Nähnadel einen Faden für die Aufhängung durch eine Spalte. Hübsch sieht auch eine dazu aufgefädelt Perle aus.

Kreative Buchtipps für den Advent

Weihnachts-Origami

Die Kunst des Falten. Von Christian Saile. Frechverlag, 48 Seiten, 8,99 €

Dekorative Akkordeonfaltung

Papierbasteln durchs Jahr. Von Armin Täubner. Frechverlag, 32 Seiten, 8,99 €

Kugelkerlchen

Dekorationen aus Weihnachtsskugeln. Von Pia Pedevilla. Frechverlag, 48 Seiten, 9,99 €.

Einfach Weihnachten

Von Gerlinde Dawidowski u.a. Christophorus Verlag, 96 Seiten, 14,99 €

Sternenzauber

Einfach aus Butterbrottüten. Von Rosemarie Mächel. Christophorus Verlag, 48 Seiten, 8,99 €.

Zauberhafte Weihnachtsterne

Mit Fröbelstern-Special. Frechverlag, 144 Seiten, 12,99 €.

Dreieckstücher häkeln

Von Veronika Hug. Christophorus Verlag, 64 Seiten, 9,99 €.

Nähen für Advent und Weihnachten

Baumschmuck, Verpackungen, Deko. Christophorus Verlag, 64 Seiten, 12,99 €.

Orimoto

Faltkunst für Bücherfreunde. Von Dominik Meißner. Frechverlag, 144 Seiten, 19,99 €

Weihnachtsdeko aus der Natur

Von Gerlinde Auenhammer u.a. Christophorus Verlag, 77 Seiten, 14,99 €.

Schutzengel, S. 70

Für einen Engel, ca. 8 cm hoch

Sie brauchen:

- Kopierpapier in Weiß, Hellgelb, Hellblau, Din A4
- Moosgummirest, 2 mm dick
- Häkelgarn in Weiß
- Tacker
- Nadel

So wird's gemacht:

1. Die Vorlage fotokopieren und grob ausschneiden. Das Kopierpapier längs in der Mitte falten, sodass es 30 cm lang und 10,5 cm breit ist. Die Vorlage darauf auflegen und außerhalb des Motivs mit drei oder vier Tackerklammern fixieren.

2. Zuerst die Löcher einstechen: Dazu den Moosgummirest auf die Schneideunterlage legen und das Kopierpapier mit der Vorlage darauf platzieren. Die Löcher durch die Vorlage hindurch durch das Papier stechen. Durch das Moosgummi kann die Nadel tiefer in das Papier eindringen, sodass die Löcher etwas größer werden als ohne diese Unterlage.

3. Die 29 Faltlinien im Abstand von 1 cm in das Papier ziehen. Den Umriss der Schablone ausschneiden. Die Vorlage abnehmen. Die Faltlinien



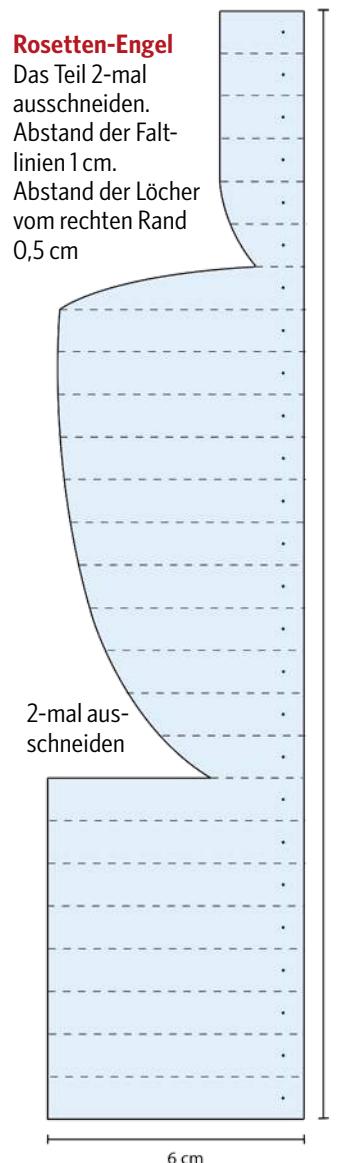
haben sich in die beiden darunterliegenden Motivteile eingedrückt.

4. Die Motivteile an den eingedrückten Faltlinien im Zickzack auffalten. Die Teile liegen genauso, wie sie unter der Vorlage lagen, und beginnen jeweils mit einer Talfalte. Ein Teil wenden und mit der langen Seite an die lange Seite des anderen Teils legen. Die Faltabschnitte überlappen sich hier. Auf den Faltabschnitt des linken Teils Klebstoff auftragen und den Faltabschnitt des rechten Teils darauf aufkleben, sodass ein Teil entsteht.

5. Die gelochte Seite liegt unten. Nadel und Faden nicht durch das erste, sondern erst durch das zweite Loch und dann durch alle folgenden Löcher stecken bzw. ziehen. Nadel und Faden im Bogen zurück zum ersten Loch führen und hindurchstecken. Jetzt die Nadel entfernen und die beiden Fadenenden anziehen. Den letzten Faltabschnitt an den ersten kleben und einen Knoten in den Faden binden

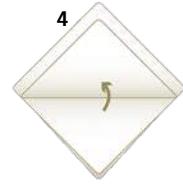
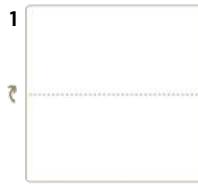
Rosetten-Engel

Das Teil 2-mal ausschneiden. Abstand der Faltlinien 1 cm. Abstand der Löcher vom rechten Rand 0,5 cm



Immergrüne Bäumchen, S. 68

40 x 40 cm



Untere Hälfte nach oben klappen

Linke Seite auf rechte Seite klappen

Offene Seite nach unten ausrichten

Spitzen nacheinander nach oben falten (4 x)



wenden

Rechte Seite einschlagen

Linke Seite einschlagen

Wenden und auf den Kopf stellen



Obere Seite nach unten falten

Weitere Spitzen nach oben falten und jeweils unter die Kante stecken

Weitere Spitzen nach oben falten und jeweils unter die Kante stecken

Praline als Stamm dazu



Schnell und schön verpackt

Natürlich werden die klassischen Keksdosen nie aus der Mode kommen, ebenso wenig die beliebten Papiertüten zum Plätzchen-Verschenken. Aber: Die neue Generation aus stabiler Pappe mit Sichtfenster aus Kunststoff ist schon eine Klasse für sich. Gibt's so z. B. bei Ikea.

Großer Backspaß im Advent

Mit niedlichen Formen, schönen Dosen und praktischen Tipps setzen Sie Ihre Plätzchen perfekt in Szene



Backset zum Bestellen

In der „Backbox Weihnachtszauber“ steckt alles, was Sie zum Gelingen himmlischer Plätzchen wie Weihnachtsterne und Eiskristalle brauchen: Ausstecher, Dekozutaten und das Rezept für den Teig. Eine Videoanleitung führt Schritt für Schritt durch die Festbäckerei. Nur die Teigzutaten müssen Sie noch einkaufen (www.meinkeksdesign.de, 29,95 €).

Beschriftete Keksdosen

In den „X-Mas“-Dosen aus Keramik bleiben Ihre Plätzchen herrlich knusprig. Hingucker sind die Behälter mit grauen oder goldenen Sternen außerdem. Die Deckel können Sie beschriften (von ASA, 14 cm hoch, 14,90 €; im Fachhandel).





Himmlische Etagere

In warmem Rot strahlt die Glas-Etagere „Natale“. Darauf stehen Ihre selbst gebackenen Schätze, aber auch Pralinen, Nüsse und Früchte zu Recht im Mittelpunkt (aus der Serie Classico von Leonardo, 27 cm hoch, 29,95 €; im Fachhandel).



Nikolaus zum Knuspern

Keksfreunde backen mit diesem Ausstecher aus rostfreiem Edelstahl den schönsten Nikolaus der Welt – hübsch verziert fast zu schade zum Verschenken. Tipp: selber naschen (von Städter, 9 cm, 4,50 €; z. B. über www.backwelt24.de).



Süße Heimat

Kekse sind in den Gläsern „Koomba“ gut untergebracht. Und Sie selbst behalten dabei immer den Durchblick. Das Besondere sind aber die Keramikdeckel, deren Griff ein Nikolaus, ein Pfefferkuchenmann oder ein Tannenbaum ist (von Sompex, in 3 Größen, ab 11,90 €; im Fachhandel).



Moderner Lebkuchenmann

Den Klassiker gibt's jetzt als „Boy“ und „Girl“. Die Ausstecher enthalten je 3 austauschbare Stempel, mit denen Sie die Plätzchen variieren können und das spätere Dekorieren leicht gemacht wird (von Tovolo, je 10,95 €; über www.pinkyourkitchen.de).



Keksebacken ist kinderleicht – vor allem, wenn die Hilfsmittel stimmen

Fotos: Mauritius (1), PR

Weihnachts-Druckerei

„Merry Christmas“ steht auf dem Plätzchen-Stempel, den Sie einfach in den ausgerollten Teig drücken. Dann nur noch mit einem runden Förmchen ausstechen und backen – fertig ist ein kleines Kunstwerk. Gibt's auch mit Schneeflocke, Engel, Hirsch und anderen Motiven (von RBV Birkmann, 7 cm ø 5,95 € oder 5 cm ø 4,95 €, runder Ausstecher 5 cm ø 2,40 € oder 8 cm ø 3,85 €; im Fachhandel).



Formen ganz flexibel

Zimtsterne, Spekulatius oder Kipferl – in den „Flexi-Formen“ aus Silikon gelingen die Knusperchen spielend. Die Formen sind antihafend, spülmaschinenfest, temperaturbeständig von -40 bis +240 °C und machen sich im Küchenschrank ganz klein (von Lurch, ab 12,90 €; im Fachhandel).



Da seid ihr
ja wieder!

Endlich Plätzchen- Zeit

Wenn der Duft von frisch gebackenen Keksen durch die Wohnung zieht, hat jeder gute Laune. Und das Probieren (Vorsicht, noch heiß!) sorgt für wahre Glücksgefühle

Extra-Tipp

Damit die Kekse lange frisch bleiben, nebeneinander in Plätzchendosen legen.

Beim Stapeln des Gebäcks Butterbrotpapier dazwischenpacken. Und darauf achten, dass die Dosen richtig gut schließen.

Pinien-Seufzer

Mandel-Stängli



Mandel-Stängli

Zutaten (für ca. 25 Stück)

- 200 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 2-3 Tropfen Bittermandelaroma
- 225 g Mehl
- Mehl zum Bearbeiten
- 1 Eiweiß
- 50 g gehobelte Mandeln

1 Butter mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Mandelaroma cremig rühren. Mehl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten, der nicht mehr an den Händen klebt.

2 Teig auf wenig Mehl zu fingerdicken Rollen formen und diese in ca. 7 cm lange Stücke schneiden. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen, mit leicht verquirtem Eiweiß bepinseln und mit Mandeln bestreuen.

3 Stangen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten hell backen. Vorsichtig vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitung: ca. 30 Minuten + Abkühlzeit.

Backzeit: ca. 15 Minuten je Blech.

Pro Stück: ca. 125 kcal, 8 g F, 12 g KH, 2 g E.



Pinien-Seufzer

Zutaten (für ca. 25 Stück)

- 100 g Pinienkerne
- 120 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 60 g Zucker
- 1 Eigelb
- Mark von 1 Vanilleschote
- ca. 150 g Mehl
- 1-2 EL Kokosraspel
- Mehl zum Bearbeiten



1 Gut die Hälfte der Pinienkerne fein mahlen. Butter mit Salz, Zucker, Eigelb und Vanillemark cremig rühren. Mehl, gemahlene Pinienkerne und Kokosraspel zugeben und unterkneten. Teig abgedeckt mindestens 1 Stunde kühlen stellen.

2 Vom Teig kleine Portionen abnehmen, mit bemehlten Händen zu Bällchen formen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Je drei Pinienkerne sternartig daraufsetzen.

3 Plätzchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2) 10-15 Minuten hell backen. Auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Zubereitung: ca. 25 Minuten + Kühl- und Abkühlzeiten. **Backzeit:** ca. 15 Minuten je Blech.

Pro Stück: ca. 100 kcal, 7 g F, 7 g KH, 2 g E.

Lebkuchen-Kekse

Zutaten (für ca. 30 Stück)

- 125 g Zucker
- 125 g Butter
- 70 g Zuckerrüben-Sirup
- 100 g geschälte Mandeln
- ¼ TL Pottasche
- 1 EL kalter Kaffee oder Espresso
- ¼ TL Ingwer (gemahlen)
- 1 Msp. Zimt (gemahlen)
- 250-275 g Mehl

1 Zucker, Butter und Sirup in einem kleinen Topf mischen und unter Rühren erwärmen, bis der

Zucker gelöst ist (dabei nicht kochen lassen). Die Mandeln nicht zu fein hacken. Pottasche im Kaffee auflösen und mit Mandeln, Ingwer und Zimt unter die Zuckermasse rühren.

2 250 g Mehl in eine Schüssel geben, abgekühlte Zuckermasse zugeben und alles glatt verkneten, bei Bedarf etwas mehr Mehl zufügen. Teig zur Rolle formen, in Folie wickeln und über Nacht kühl stellen.

3 Am nächsten Tag die Teigrolle in ca.

4 mm dünne Scheiben schneiden. Falls nötig, kreisförmig nachformen. Teigscheiben auf mit Backpapier belegte Bleche legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C, Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3) ca. 8 Minuten hellbraun und knusprig backen. Auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Zubereitung: ca. 25 Minuten + Kühl- und Abkühlzeiten. **Backzeit:** ca. 8 Minuten je Blech.

Pro Stück: ca. 110 kcal, 5 g F, 13 g KH, 2 g E.

**Linzer Augen****Linzer Augen**

Zutaten (für ca. 25 Stück)

- ca. 350 g Mehl
- 75 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 225 g kalte, klein gewürfelte Butter
- 1 Ei
- Mehl zum Bearbeiten
- ca. 150 g Johannisbeergelee
- 1 EL Rum
- Puderzucker zum Bestäuben

1 Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale auf die Arbeitsfläche häufeln. In die Mitte eine Mulde drücken. Butter und Ei zugeben, mit einer Teigkarte unterarbeiten. Dann alles zügig glatt verkneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kühlen.

2 Teig auf etwas Mehl portionsweise 3 mm dünn ausrollen, Kreise ausstechen, bei der Hälfte der Plätzchen drei kleine Löcher ausstechen (es gibt auch Ausstecher dafür).

3 Plätzchen auf mit Backpapier belegten Blechen im Ofen (E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2) 10–12 Minuten hell backen. Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4 Gelee mit Rum erhitzen, glatt rühren, Plätzchen ohne Löcher auf der Unterseite bestreichen. Je ein gelochtes Plätzchen auflegen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung: ca. 40 Minuten + Kühl- und Abkühlzeiten. **Backzeit:** 10–12 Minuten je Blech. **Pro Stück:** ca. 160 kcal, 8 g F, 19 g KH, 2 g E.

Mostkekse

Zutaten (für ca. 15 Stück)

- 250 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 250 g Butter
- 4 EL Apfel- oder Birnenmost (ersatzweise Weißwein)
- 1 Prise Salz
- Mehl zum Bearbeiten
- 150 g rotes Johannisbeergelee
- Puderzucker zum Bestäuben

1 Mehl und Backpulver sieben. Butter klein würfeln und mit der Mehlmischung, Most und Salz zügig zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt ca. 1 Stunde kühlen stellen.

2 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen, mit einem Plätzchenausstecher runde Kekse (ca. 5 cm Ø) ausstechen. Je 1 TL Konfitüre in die Mitte geben, den Teig darüber zu Halbkreisen zusammenklappen und andrücken.

3 Plätzchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2) ca. 12 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung: ca. 25 Minuten + Kühl- und Abkühlzeiten.

Backzeit: ca. 12 Minuten je Blech.

Pro Stück: ca. 220 kcal, 14 g F, 19 g KH, 2 g E.



Süße Schätzchen



Nougat-Kipferl

Zutaten (für ca. 40 Stück)

- 100 g weiche Butter
- 200 g Nougatrohmasse
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 EL Vanillezucker
- 100 g Puderzucker
- 300 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- Mehl zum Bearbeiten
- 150 g Zartbitterkuvertüre

1 Butter mit gewürfeltem Nougat verkneten. Eier, Salz, Vanillezucker und Puderzucker zufügen und gut unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach unterkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kühl stellen.

2 Teig in 5 Portionen teilen und auf wenig Mehl jeweils zu einer etwa 50 cm langen, dünnen Rolle formen. Rollen in je 8 gleich lange Stücke schneiden und zu kleinen Hörnchen (Kipferln) formen. Nebeneinander auf mit Backpapier belegte Bleche legen.

3 Die Kipferl im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2) 10–15 Minuten hellbraun backen. Kurz abkühlen lassen, dann vorsichtig vom Backblech heben und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

4 Kuvertüre hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Kipferl mit den Spitzten in die flüssige Kuvertüre tauchen, auf Backpapier gut trocknen lassen.

Zubereitung: ca. 50 Minuten + Kühl-, Abkühl- und Trockenzeiten.

Backzeit: 10–15 Minuten je Blech.

Pro Stück: ca. 110 kcal, 5 g F, 13 g KH, 2 g E.

Walnuss-Schäumchen

Zutaten (für ca. 30 Stück)

- 150 g Walnusskerne
- 2 Eiweiße
- ½ TL Salz
- 170 g Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 2 EL Mehl

1 Walnüsse klein hacken. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Puderzucker mit Vanillezucker unter Schlagen einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis der Eischnee glänzend ist und Spitzen zieht. Mehl und Walnüsse vorsichtig unterheben.

2 Kleine Häufchen der Masse mit 2 Teelöffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 120 °C, Umluft: 100 °C, Gas: niedrigste Stufe; evtl. in Intervallen ein- und ausschalten) ca. 50 Minuten eher trocknen lassen als backen. Auf dem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

Zubereitung: ca. 20 Minuten + Abkühlzeit.

Backzeit: ca. 50 Minuten.

Pro Stück: ca. 65 kcal, 3 g F, 7 g KH, 1 g E.

Tipps & Tricks

■ Für ein intensives Aroma von Mandeln und Nüssen diese am besten vor der Verwendung kurz in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

■ Plätzchen sofort nach dem Backen vom Blech nehmen und auf ein Auskühlgitter legen, da sonst die Schwitzeuchtigkeit ins Gebäck geht und dieses weich wird.

■ Nur Plätzchen gleicher Größe aufs Backblech legen, damit die Backzeit für alle Kekse gleich ist und die kleineren nicht verbrennen.



Weisse Weihnachten

Selbst wenn es draußen nicht pünktlich schneien sollte – wir grämen uns nicht, denn unser Traum in Weiß wird auf dem Plätzchen- und Pralinenteller wahr.

Zimtsterne

Zutaten für ca. 45 Stück

- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 300 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- ca. 350 g ungeschälte gehäkelte Mandeln
- 2 TL Zimt (gemahlen)
- Außerdem**
- gehäkelte Mandeln zum Bearbeiten des Teigs

1 Eiweiße mit Salz steif schlagen. Nach und nach gesiebten Puderzucker unter Rühren einrieseln lassen. Zitronensaft zugeben und weiterschlagen, bis die Masse glänzend steif ist. Für die Glasur 3–4 EL des Eischnees abnehmen und kalt stellen.

2 Mandeln mit dem Zimt vermischen und zum restlichen Eischnee geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

3 Zum leichteren Ausrollen gehäkelte Mandeln auf die Arbeitsfläche streuen. Den Teig darauf 6–8 mm dünn ausrollen. Sterne ausstechen und auf mit Backpapier bedeckte Bleche legen. Mit der kühl gestellten Glasur bestreichen. Zimtsterne anschließend am besten über Nacht bei Zimmertemperatur gut trocknen lassen.

4 Sterne im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 120 °C,

Umluft: 100 °C, Gas: niedrigste Stufe; eventuell in Intervallen ein- und ausschalten) ca. 25 Minuten eher trocken lassen als backen, sodass die Glasur sehr hell bleibt. Auf dem Blech vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung: ca. 35 Minuten + Trocken- und Abkühlzeiten.

Backzeit: ca. 25 Minuten je Blech.

Pro Stück: ca. 75 kcal, 4 g F, 7 g KH, 2 g E.



Mandelplätzchen mit Baiser

Zutaten für ca. 30 Stück

- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 500 g Puderzucker
- ca. 500 g gemahlene Mandeln
- 1 EL Vanillezucker
- Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- ca. 15 geschälte Mandelkerne
- Zucker zum Bearbeiten

1 Eiweiße mit Salz steif schlagen, dabei nach und nach den gesiebten Puderzucker unterrühren. Etwa ein Drittel des Eischnees abnehmen und kühl stellen. Gemahlene Mandeln, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale zum übrigen Eischnee geben und alles rasch zu einem festen Teig verketnen. Sollte der Teig nicht fest genug zum Ausrollen sein, noch etwas gemahlene Mandeln einarbeiten. Teig in Folie wickeln und ca. 2 Stunden kühl stellen.

2 Mandelkerne halbieren. Teig auf einer gezuckerten Arbeitsfläche rechteckig ca. ½ cm dick ausrollen. Den restlichen Eischnee darauf verteilen. In rechteckige Schnitten teilen und jeweils mit einer Mandelhälfte belegen.

3 Mandelplätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 140 °C, Umluft: 120 °C, Gas: 2) 20–25 Minuten backen, bis der Baiser leicht bräunt und fest wird. Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitung: ca. 25 Minuten + Kühl- und Abkühlzeiten.

Backzeit: 20–25 Minuten.

Pro Stück: ca. 180 kcal, 10 g F, 19 g KH, 4 g E.

Weisse Trüffel

Zutaten für ca. 60 Stück

- 650 g weiße Schokolade
 - 2 EL Honig
 - 400 ml Kokosmilch (Dose)
 - 4 cl Kokoslikör
 - ca. 60 weiße Pralinenhohlkugeln
- Zum Verzieren:**
- 4 EL Kokosraspel
 - 4 EL Mandelblättchen
 - 4 EL weiße Zuckerperlen
 - 4 EL Puderzucker

1 Weiße Schokolade grob hacken. 300 g abnehmen und mit Honig in eine Schüssel füllen. Kokosmilch erhitzen. Einige EL mit Kokoslikör zur Schokolade geben, mit einem

Teigschaber alles cremig verrühren. Dabei nach und nach die restliche heiße Kokosmilch zugeben. Kurz mit dem Stabmixer glatt und geschmeidig rühren.

2 Trüffelcreme mit einem Pralinenträger in die Hohlkugeln füllen. Übrige weiße Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Ein wenig davon in einen kleinen Spritzbeutel füllen. Pralinen damit verschließen und fest werden lassen.

3 Kokosraspel, Mandelblättchen, Zuckerperlen und

gesiebten Puderzucker in kleine Schalen füllen. Kuvertüre nochmals durchrühren (vorher evtl. noch mal kurz erwärmen) und die Pralinen damit überziehen. Diese dafür am besten mithilfe einer Pralinengabel in die Schokolade tauchen und gut abtropfen lassen. Kugeln sofort in Kokosraspel, Mandelblättchen, Zuckerperlen oder Puderzucker wälzen. Auf einem Pralinengitter einige Stunden trocknen lassen.

Zubereitung: ca. 60 Minuten + Trockenzeiten.

Pro Stück: ca. 100 kcal, 6 g F, 10 g KH, 1 g E.



Rosa Knusperplätzchen

Zutaten (für ca. 35 Stück)

- **300 g Mehl**
- **1 EL Kakaopulver**
- **100 g Zucker**
- **1 Prise Salz**
- je 1 Prise gemahlener Zimt, Kardamom und Nelken
- **1 Ei (M)**
- **200 g Butter**
- Für den Guss:**
- **250 g Puderzucker**
- ca. 2 EL Himbeersaft
- ca. 1 TL Milch

1 Mehl, Kakao, Zucker, Salz und Gewürze mischen. Ei und Butter in Stückchen zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen rasch glatt verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm

dick ausrollen, Schneeflocken ausschneien. Auf mit Backpapier belegten Blechen nacheinander im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3 Für den Guss ca. 160 g Puderzucker und Himbeersaft verrühren. Plätzchen damit bestreichen, Guss trocknen lassen. Den restlichen Puderzucker mit Milch glatt rühren, in einen Gefrierbeutel füllen, eine winzige Ecke abschneiden und die Plätzchen mit dem Guss verzieren. Gut trocknen lassen.

Zubereitung: ca. 1 ½ Stunden + Kühl-, Abkühl- sowie Trockenzeiten.

Backzeit: ca. 10 Minuten (pro Blech).

Pro Stück: ca. 120 kcal, 5 g F, 16 g KH, 1 g E.



Geschenke aus der Küche

Naschkatzen und Liebhaber herzhafter Leckereien haben an diesen Köstlichkeiten ihre helle Freude



Eingelegte Zitrusfrüchte

Zutaten (für 4 Gläser à 250 ml)

- **400 g Zucker**
- **4 kleine rosa Grapefruits**
- **4 Orangen**
- **1 Vanilleschote**
- **2 Sternanis**
- **6 cl Orangenlikör**

1 Zucker mit 600 ml Wasser in einer Kasserolle aufkochen und unter Rühren ca. 10 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

2 In der Zwischenzeit Orangen und Grapefruits dick schälen, dabei die weiße Haut entfernen. Früchte quer in

dünne Scheiben schneiden (ergibt das hübschere „Muster“). Vanilleschote längs halbieren. Mit Grapefruit- und Orangenscheiben, Sternanis und Likör zum Sirup geben. Alles ca. 2 Minuten köcheln. Schote auf Wunsch entfernen. Sofort in saubere Gläser füllen, gut verschließen und ganz auskühlen lassen. Ca. 8 Wochen haltbar. Köstlich zu Eis oder Pfannkuchen.

Zubereitung: ca. 35 Minuten.
Pro Glas: ca. 530 kcal, 0 g F, 121 g KH, 2 g E.



Haselnusslikör

Zutaten (für 2 Flaschen à 500 ml)

- 200 g Haselnusskerne
- 50 g Mandelkerne
- 100 g Zucker
- 1 l Wodka

1 Nüsse und Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter gelegentlichem Rühren goldbraun rösten, bis sie duften. Herausnehmen und mit dem Zucker mischen. In eine große oder mehrere kleinere Flaschen (gleichmäßig verteilt) füllen. Wodka daraufgießen, gut verschließen. Flasche an einem warmen, hellen Ort ca. 4 Wochen stehen lassen, regelmäßig durchschütteln.

2 Likör durch ein Tuch filtern, in Flaschen füllen und noch 4 Wochen ruhen lassen.

Zubereitung: ca. 30 Minuten + Ruhezeiten.

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

Extra-Tipp

Wenn Sie frühzeitig mit dem Ansetzen des Likörs beginnen, lassen Sie ihn nach dem Filtern ruhig 8 Wochen an einem dunklen Ort durchziehen, er wird dann noch aromatischer. Der Likör schmeckt sehr lecker zu Eis oder pur. Sie können ihn aber auch zum Backen (z.B. statt Rum) verwenden.



Toskanische Cracker

Zutaten (für ca. 30 Stück)

- 180 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 TL Trockenhefe
- ½ TL Backpulver
- Salz
- 50 g geriebener Parmesan
- 30 g weiche Butter
- 7 EL Olivenöl
- 1-2 EL getrocknete italienische Kräuter
- Chilipulver

1 Mehl, Trockenhefe, Backpulver, ½ TL Salz und Parmesan in einer Schüssel mischen. Butter und

3 EL Öl zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und über Nacht in den Kühl- schrank stellen.

2 Am Folgetag Teig auf bemehelter Arbeitsfläche 2-3 mm dünn ausrollen und in Quadrate (ca. 6 x 6 cm) schneiden. Teigquadrate mit einer Gabel mehrmals einstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit 4 EL Olivenöl bestreichen.

3 Getrocknete Kräuter, 1 TL Salz und etwas Chilipulver im Mörser sehr fein zerreiben. Cracker damit bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2) 10-15 Minuten goldgelb backen. Nach dem Auskühlen hübsch verpacken.

Zubereitung: ca. 40 Minuten + Kühlzeit.

Backzeit: 10-15 Minuten. **Pro Stück:** ca. 60 kcal, 4 g F, 4 g KH, 1 g E.

Noch mehr Feinschmecker-Geschenke finden Sie auf der nächsten Seite ➔



Die kommen von Herzen

Mince Pies

Zutaten (für 12 Stück)

Für die Füllung:

- 200 g Trockenfrüchte (z. B. Aprikosen, Backpflaumen, Rosinen, Datteln)
- 50 g kandierte Früchte (z. B. Mango, Ingwer, Ananas)
- 1 Apfel
- je 1 Bio-Orange und -Zitrone
- 25 g gehackte Mandeln
- 25 g gehackte Walnusskerne
- 100 g Butterschmalz
- 60 g Rohrzucker
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 EL Orangenlikör

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (M)
- 130 g Butter
- 1 Eigelb

Außerdem:

- Puderzucker zum Bestäuben

1 Für die Füllung getrocknete und kandierte Früchte sehr fein hacken. Apfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und klein würfeln. Orange und Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und auspressen. Trockenobst, kandierte Früchte, Zitruschale, Apfelwürfel, Mandeln und Walnüsse mischen. Butterschmalz, Zucker, Zitronensaft, Lebkuchengewürz und Orangenlikör untermischen.

2 Die Mischung gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen (**E-Herd: 100 °C, Umluft: 80 °C, Gas: Stufe 1**) unter mehrmaligem Wenden ca. 2 Stunden trocknen. Mincemeat-Füllung abkühlen lassen.

3 Für den Teig Mehl, Zucker und Salz mischen. Ei und Butter in Flöckchen zufügen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten, diesen zur Kugel formen und in Frischhaltefolie ca. 30 Minuten kalt stellen.

4 Teig halbieren. Eine Hälfte davon auf bemehlter Arbeitsfläche 3–4 mm dünn ausrollen. Aus dem Teig mit einem Ausstechring (ca. 8 cm Ø) 12 Kreise ausstechen und 12 gefettete Förmchen (Mini-Tarteletts oder Mini-Muffinformchen) damit auskleiden. Die Füllung darauf verteilen.

5 Zweite Hälfte des Teiges dritteln. Ein Drittel dünn ausrollen und zackige Sterne in Größe der Förmchen ausstechen. Zweites Drittel dünn ausrollen und Blüten in Größe der Förmchen ausstechen. Letztes Drittel dünn ausrollen und in ca. 8 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden. 4 Tarteletts mit zackigen Sternen, 4 mit Blüten, 4 je mit 3 Teigstreifen belegen.

6 Eigelb mit 2 EL Wasser verquirlen. Die Teigdeckel damit bestreichen. Pies im vorgeheizten Backofen (**E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2**) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, vorsichtig aus den Förmchen lösen und vollständig auskühlen lassen. Mince Pies nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und hübsch verpacken.

Zubereitung: ca. 1 Stunde + Kühl- und Abkühlzeiten.

Backzeit: ca. 2 Stunden und 20 Minuten.

Pro Stück: ca. 300 kcal, 12 g F, 42 g KH, 4 g E.



Eingelegte Heringe mit Apfel

Zutaten (für 4 Gläser à 500 ml)

- 1 kg küchenfertige Salzheringe (ohne Gräten)
- 370 ml Apfelessig
- 150 g Zucker
- 2-3 EL Senfkörner
- 8 Sternanis
- 4 Lorbeerblätter
- 100 g Perlzwiebeln
- 2 säuerliche Äpfel

1 Heringe in eine flache Schale legen, mit Wasser bedecken und 1-2 Tage wässern.

2 Für die Marinade 250 ml Wasser, Essig und Zucker mit Senfkörnern, Sternanis und Lorbeerblättern in einen Topf geben. Aufkochen lassen. Heringe abgießen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke teilen. Perlzwiebeln kurz in kochendem Wasser blanchieren, anschließend schälen. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

3 Heringsstücke, Zwiebeln und Äpfel dicht an dicht in saubere Einmachgläser schichten. Heiße Marinade darübergießen, Gläser verschließen und im Kühlschrank ca. 2 Tage durchziehen lassen.

Zubereitung: ca. 1 Stunde
+ Einweich- und Marinierzeiten.
Pro Glas: ca. 570 kcal,
33 g F, 23 g KH, 40 g E.

Pikantes Tomatenpesto

Zutaten (für 4 Gläser à 250 ml)

- 100 g getrocknete Tomaten
- 150 ml Gemüsebrühe
- 100 g Pinienkerne
- 800 g orange Tomaten (ersatzweise rote)
- 2-3 Knoblauchzehen
- 100 g Parmesan (am Stück)
- 2 rote getrocknete Chilischoten
- 200 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

1 Getrocknete Tomaten mit der heißen Gemüsebrühe übergießen und ca. 1 Stunde darin einweichen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, anschließend abkühlen lassen. Tomaten waschen, überbrühen, abschrecken, häuten, entkernen und das Fruchtfleisch grob pürieren.

2 Eingeweichte Tomaten in der Brühe fein pürieren. Mit Pinienkernen zu den grob pürierten Tomaten geben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Alles unter Rühren einmal aufkochen und unter Röhren ca. 20 Minuten köcheln lassen.

3 Parmesan reiben, in die Soße rühren. Chilischoten im Mörser fein zerstoßen und zugeben. Nochmals erhitzen, mit dem Öl pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Heiße Soße randvoll in saubere Gläser füllen, gut verschließen und ganz auskühlen lassen. Mit selbst gemachten Nudeln verschenken.

Zubereitung: ca. 1 Stunde + Einweichzeit.
Pro Glas: ca. 810 kcal,
76 g F, 9 g KH, 15 g E.

Wir backen uns ein Häuschen

Lebkuchen-Haus

Zutaten (für 1 Stück)

Für die Schneeflocken:

- 50 g weißer Rollfondant
 - Eiweiß zum Bestreichen
 - Zucker zum Bestreuen
- Für den Teig:**
- 250 g weiche Butter
 - 250 g brauner Zucker
 - 375 g Zuckerrübensirup
 - 2 Eigelb (M)
 - 600 g Mehl
 - 1 TL Backpulver
 - 1 TL gemahlener Ingwer
 - 1 TL gemahlener Zimt
 - ½ TL gemahlene Gewürznelken

Für den Guss:

- 1 Eiweiß
- 250 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft

Außerdem:

- 2 Blatt Gelatine
- ca. 200 g Mandelblättchen
- 80 g Mandelkerne (mit Haut)
- ca. 60 g Kokosraspel
- bunte Schokolinsen

Bevor Sie das Häuschen aufbauen können:

1 Für das Schneeflocken-Dekor Fondant ca. 3 mm dünn ausrollen und kleine Schneeflocken daraus ausschneiden. Mit verquirltem Eiweiß bestreichen und mit Zucker bestreuen. Über Nacht trocknen lassen.

2 Für den Teig Butter, Zucker und Sirup cremig rühren. Eigelbe unterrühren. Mehl, Backpulver und Gewürze mischen, sieben und unterkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5–10 mm dick ausrollen.

Es gehört zur Adventszeit wie Kalender und Kranz. Wir empfehlen sogar: Backen Sie gleich zwei davon. Die Kleinen mögen es bunt, die Großen knabbern an der Mandelversion



So geht's Schritt für Schritt



1 Für die Giebelseiten 2 Dreiecke (à 19 cm Kantenlänge), für das Dach 2 Rechtecke (à 20 x 22 cm) ausschneiden. Fenster und eine Tür für die Giebelseiten ausschneiden. Für die Dachfenster 4 Dreiecke (à 3,5 x 9 x 10 cm) und 2 Dreiecke (à 8 cm Kantenlänge) ausschneiden. Von diesen jeweils ein Fenster ausschneien, einen ca. 1 cm schmalen Rand stehen lassen. Alle Teile auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Im vorgeheizten Ofen (**E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2**) nacheinander ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.



2 Für den Guss das Eiweiß cremig schlagen. Nach und nach Puderzucker einstreuen. Zitronensaft zugeben und alles steif schlagen. Gelatine leicht größer als die beiden Fenster in Form schneiden. Mit Guss von hinten als Scheibe auf jedes Fenster der größeren Dreiecke und der beiden kleineren kleben.



3 Auf einer Kuchenplatte (oder einer anderen stabilen, geraden Unterlage) 2 Dosen als Stütze für die beiden großen Dreiecke verwenden. Guss in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Hausränder mit dem Guss bespritzen und jeweils die beiden Rechtecke anlegen. Leicht andrücken.



4 Den Giebel großzügig mit Guss einspritzen (und damit fixieren bzw. schließen) und das Haus anschließend ca. 3 Stunden gut trocknen lassen. Dabei anfangs öfter mal gucken, ob die Seiten stabil kleben bleiben. Ansonsten noch mit mehr Zuckerguss nacharbeiten.



5 Die beiden dreieckigen Fenster mit den schmalen Dreiecken (als Giebel) mit Guss an das Dach kleben und so lange andrücken, bis sie halten. Anschließend mindestens 1 Stunde gut trocknen lassen.



6 Das Dach dicht an dicht mit Mandelblättchen und ganzen Mandeln bekleben. Dafür ebenfalls Guss verwenden. Alternativ mit Schokolinsen verzieren. Dann die FONDANT-Schneeflocken ankleben. Mit übrigem Guss rundherum bespritzen und verzieren. Mit Kokosraspeln bestreuen und den Guss gut trocknen lassen.





Schoko-Mandel-Torte

Zutaten (für ca. 20 Stücke)

- 400 g Zartbitterkuvertüre
- 250 g Mandelkerne (mit Haut)
- 250 g weiche Butter
- 350 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 6 Eier (M)
- 450 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g Kakao
- ca. 100 ml Milch
- 300 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 2 EL Mandellikör (Amaretto)

1 Kuvertüre hacken und schmelzen. 100 g Mandeln hacken. Butter, 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, im Wechsel mit der Milch unterrühren. Hälften flüssige Kuvertüre und gehackte Mandeln unterheben. Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Napfkuchenform (ca. 2 ½ l Inhalt) füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2) ca. 50 Minuten backen. Kuchen

einige Minuten in der Form abkühlen lassen, dann stürzen und auskühlen lassen.

2 Übrige 150 g Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten, herausnehmen. 100 g Zucker und 3 EL Wasser in der Pfanne unter Rühren goldgelb karamellisieren lassen. Mandeln unterrühren. Alles auf einen Bogen Backpapier gießen und fest werden lassen. Ca. ⅔ vom Mandelkaramell grob hacken, den Rest etwas feiner hacken.

3 Restliche Kuvertüre nochmals schmelzen und abkühlen lassen. Sahne

steif schlagen, dabei das zweite Päckchen Vanillezucker und den Sahnefestiger einrieseln lassen. Fein gehackten Mandelkaramell und Mandellikör unterziehen. Schokokuchen waagrecht durchschneiden. Untere Hälfte mit der Sahne bestreichen, obere Hälfte daraufsetzen. Dickflüssige Kuvertüre darauf verteilen. Mit grob gehackten Karamell-Mandeln bestreuen.

Zubereitung: ca. 1 Stunde + Abkühlzeit.

Backzeit: ca. 50 Minuten.

Pro Stück: ca. 420 kcal, 21 g F, 47 g KH, 9 g E.

Karamell-Haselnuss-Torte

Zutaten (für ca. 10 Stücke)

Für den Teig:

- 60 g Butter
- 4 Eier (M)
- 1 Prise Salz
- 120 g Zucker
- 100 g Mehl
- 75 g gemahlene Haselnusskerne

Für die Füllung:

- 1 Dose gesüßte Kondensmilch (400 g)
- 100 g Zucker
- 150 g Haselnusskerne

Zum Verzieren:

- 75 g Haselnusskerne

1 Für den Teig Butter schmelzen. Eier trennen. Eiweiße und Salz steif schlagen. Eigelbe und Zucker dickschaumig schlagen. Mehl und Nüsse mischen, daraufgeben. Mit $\frac{1}{3}$ Eischnee unterheben. Flüssige Butter unterziehen. Restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm ø) füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (**E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2**) 40–45 Minuten goldbraun backen. Über Nacht auskühlen lassen.

2 Kondensmilch aufkochen, dann bei milder Hitze unter Rühren in 15–20 Minuten zu einer dicklichen Creme einköcheln lassen. Kuchen waagerecht halbieren. Untere Hälfte auf eine Kuchenplatte setzen und den Boden mit 5–6 EL von der Milchcreme bestreichen. Aus 6 EL Wasser und Zucker einen Sirup kochen,

weiterkochen und unter leichtem Schwenken hellbraun karamellisieren lassen. Nüsse grob hacken, zugeben, etwas abkühlen lassen und die Karamellnüsse auf der Milchcreme verteilen. Mit dem oberen Boden bedecken. Torte mit übriger Creme einstreichen.

3 Haselnüsse zum Verzieren halbieren oder in Scheiben schneiden. In einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten und auf der Torte verteilen.

Zubereitung: ca. 1 Stunde + Abkühlzeit. **Backzeit:** 40–45 Minuten.

Pro Stück: ca. 545 kcal, 30 g F, 54 g KH, 12 g E.





Die machen Gäste glücklich

Weihnachtstorte mit Mandelcreme

Zutaten (für ca. 16 Stücke)

Für den Teig:

- 200 g weiche Butter
- 200 g feiner brauner Zucker
- 4 Eier (M)
- 300 g Dinkelmehl (Type 630)
- 25 g Kakaopulver
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 100 ml + 6 EL Glühwein
- 100 ml Milch

Für die Creme:

- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Mandelpuddingpulver (zum Kochen)

► 500 ml Mandelmilch

► 250 g weiche Butter

► 80 g Puderzucker

► 2-3 Tropfen Bittermandelaroma

Außerdem:

- Schokoladensterne zum Verzieren

1 Für den Teig Butter und Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Kakao, Lebkuchengewürz, Backpulver und Natron mischen. Im Wechsel mit 100 ml Glühwein und Milch unterrühren. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm ø) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten

Backofen (E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2) ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Für die Creme Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver mischen, mit ca. 75 ml Mandelmilch glatt rühren. Übrige Mandelmilch aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Puddingpulver einrühren und unter Rühren ca. 1 Minute kochen. Pudding in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie bedeckt abkühlen lassen.

3 Kuchen waagerecht in 3 Böden schneiden und mit 6 EL Glühwein beträufeln. Butter, Puderzucker

und Aroma cremig rühren. Pudding esslöffelweise unterrühren. Den unteren Kuchenboden auf eine Tortenplatte legen und dünn mit der Creme bestreichen.

Den mittleren Boden auflegen und ebenso mit Creme bestreichen. Mit dem oberen Boden bedecken und leicht andrücken. Torte mit übriger Creme bestreichen und bis zum Servieren kalt stellen. Mit den Schokoladensternen verzieren.

Zubereitung: ca. 1 Stunde + Abkühlzeiten.

Backzeit: ca. 45 Minuten.

Pro Stück: ca. 440 kcal, 28 g F, 39 g KH, 6 g E.



Extra-Tipp

Wenn Sie die Schokosterne selber herstellen wollen, Zartbitterkuvertüre hacken, schmelzen. Dünn auf einen Bogen Backpapier streichen und fast fest werden lassen. Mit Keksausstechern Schokosterne ausstechen, vollständig fest werden lassen und vorsichtig vom Papier lösen.



Schokoladen-Karamell-Torte

Zutaten (für ca. 16 Stücke)

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 75 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Kakaopulver
- 130 g kalte Butter
- 2 Eigelb (M)

Für den Karamell:

- 250 g Schlagsahne
- 300 g Zucker
- 50 g Butter
- ½ TL Salz
- 80 g Pekannusskerne

Für die Schokocreme:

- 200 g Zartbitterschokolade
- 100 g Vollmilchschokolade
- 200 g Schlagsahne

Außerdem:

- getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

1 Für den Teig Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Kakao und die kalte Butter in Stückchen mit den Fingerspitzen verreiben. Eigelbe und 1 EL kaltes Wasser unterkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

2 Teig rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen, in eine gefettete Tarteform (24 cm Ø) legen, Rand andrücken, Boden mehrmals mit der Gabel einstechen, mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten backen. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen. Boden ca. 10 Minuten weiterbacken. Auskühlen lassen.

3 Sahne, Zucker, Butter und Salz mit 100 ml Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen. Bei milder Hitze köcheln, bis ein goldgelber Karamell entsteht. Nüsse hacken und unterziehen. Karamell auf den Tortenboden verteilen, auskühlen lassen.

4 Schokoladen hacken, mit Sahne in einem Topf erwärmen. Schokolade unter Rühren schmelzen. Auf den abgekühlten Nusskaramell geben, glatt streichen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Zubereitung: ca. 1 Stunde + Kühlzeiten.
Backzeit: ca. 25 Minuten.
Pro Stück: ca. 475 kcal, 29 g F, 46 g KH, 5 g E.

Weiße Schoko-Biskuitrolle

Zutaten (für ca. 12 Stücke)

Für den Biskuit:

- 5 Eier (M)
- 1 EL Zitronensaft
- 125 g Zucker
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke

Für die Füllung:

- 50 g weiße Schokolade
- ½ Päckchen Sahnepuddingpulver (zum Kochen)
- 2 EL Zucker
- 300 ml Milch
- 100 g gemischte, kandierte Früchte
- 125 g weiche Butter

Zum Verzieren:

- Orangen- und Grapefruitfilets, Schokoladenblätter, nach Belieben Jasminblüten

1 Eier trennen. Eiweiße und Zitronensaft steif schlagen. Zucker zum Schluss einrieseln lassen. Eigelbe unterziehen. Mehl und Speisestärke mischen, darauf sieben, unterheben. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Im Ofen (E-Herd: 200 °C, Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3) ca. 12 Minuten backen. Noch heiß auf einen Bogen Backpapier stürzen, oberes Backpapier

mit Wasser bestreichen und vorsichtig abziehen. Biskuitplatte mithilfe des unteren Backpapiers aufrollen und auskühlen lassen.

2 Die Schokolade hacken. Puddingpulver, Zucker sowie 4–5 EL Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Angerührtes Puddingpulver unter Rühren zur Milch gießen, nochmals ca. 1 Minute kochen. Schokolade darin schmelzen. In eine Schüssel füllen, mit Folie bedecken, zimmerwarm abkühlen lassen.

3 Kandierte Früchte hacken. Butter cremig rühren. Pudding esslöffelweise untermischen. Biskuit vorsichtig entrollen. Mit der Hälfte Creme bestreichen. Mit kandierten Früchten bestreuen, wieder aufrollen. Auf einer Platte mit der restlichen Creme bestreichen. Rolle mindestens 2 Stunden kalt stellen. Dann mit Zitrusfilets, Schokoblättern und Blüten verzieren.

Zubereitung: ca. 1 Stunde + Abkühl- und Kühlzeiten.

Backzeit: ca. 12 Minuten.

Pro Stück: ca. 310 kcal, 15 g F, 35 g KH, 6 g E.

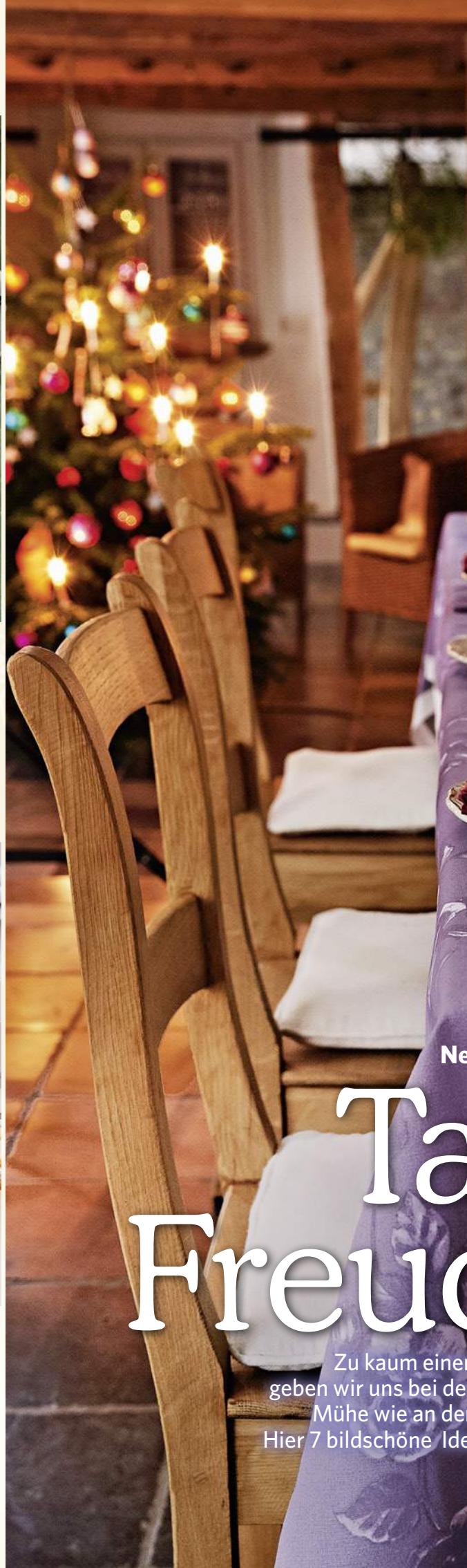


**Immergrüne Bäumchen**

Mit gestärkten, ca. 40 x 40 cm großen, dunkelgrünen Leinenservietten zaubern Sie im Nu Ihren persönlichen Tannenbaum-Wald. Süß: Als Stamm kleine Schokopralinen mit auf den Teller legen. Deko-Schneeflocken und kleine Tierfiguren dürfen ebenfalls mit auf den Tisch. **Faltanleitung auf S. 49.**

**Kekse zum Kaffeetisch**

Diese zuckersüße, frisch gebackene Girlande darf gern auch angeknabbert werden. Mürbeteigplätzchen backen, je ein kleines Loch ausstechen. Nach dem Auskühlen mit Zuckerguss und Perlen verzieren. Geschenkband durchfädeln und auf dem Tisch ausbreiten.

**Bescherung bei Tisch**

Ob Ihre Gäste die Päckchen noch vor der Vorspeise oder erst nach dem Dessert auspacken, bleibt jedem gern selbst überlassen. Bei so einem Empfang mit üppiger Tischdeko in dunklem Rot, Cremeweiß und Silber sind sich aber alle einig: Dieses Fest ist einfach wunderbar!

Nehmt bitte alle Platz

Tafel-Freuden

Zu kaum einem anderen Anlass geben wir uns bei der Tischdeoration so viel Mühe wie an den Weihnachtstagen. Hier 7 bildschöne Ideen für Sie und Ihre Gäste



Fotos: living4media (4), Flora Press, new media images, Ferrero



Wollen wir zusammen singen?

Anregungen dazu finden Ihre Gäste direkt auf ihren Platztellern. Mit einem silbernen Porzellanmalstift (Bastelbedarf) Liedtexte auf die Teller schreiben. Wenn Sie sich unsicher sind, mit weichem Bleistift vormalen. Schrift gut trocknen lassen. Tisch mit gefalteten Leinenservietten und Silberbesteck eindecken.



Hier ist für dich gedeckt

Wie wunderbar, dass Granatäpfel noch bis zum Jahresende Saison haben. Aus weißem Tonpapier mit einer Konturschere Tischkärtchen zuschneiden. Kleine rote Papier-Rechtecke draufkleben und beschriften. In einen Granatapfel stecken. Besonders schön zu weißem Geschirr.



Zu Gast bei der Eiskönigin

Grün, Weiß und Silber sind die prägenden Farben bei dieser Zusammenstellung. Mixen Sie beim Geschirr ruhig mehrere Muster, solange alle in einer Farbfamilie bleiben. Efeuranken um die Gedecke schlingen. Übrigens: Die Serviettenringe sind aus einer weißen Federboa (Bastelbedarf) im Nu selbst gemacht.



Die Früchte des Winters

Weihnachten ohne Äpfel? Das ist völlig undenkbar. Deshalb setzen wir sie hier zu Recht als Deko in den Mittelpunkt. In eine weiße Backform einen Kerzenständer mit langer Stabkerze stellen. Rundherum mit kleinen, rutschaligen Äpfeln auffüllen.

**Schöner geschmückt
als je zuvor**

Tannen im Festtags

Alle Jahre wieder wird der Christbaum mit Liebe, Lust und Leidenschaft herausgeputzt. Ob ganz traditionell oder extravagant – alle freuen sich auf besinnliche Stunden in seinem Schein

Ganz in Weiß

Über und über behängt mit kleinen und großen Kugeln, dazwischen echte Kerzen – das ist die Basis. Romantik-Flair bringen breite Satin-Bänder, die von der Spitze bis zum Boden reichen. Eine hübsche Schleife oben ersetzt die klassische Christbaumspitze.



Kleine Kunstwerke aus der eigenen Werkstatt



Auf japanische Art

Mit gemusterten und einfarbigen Quadraten aus Origamipapier (Bastel-laden) entstehen allein durchs Falten raffinierte geometrische Anhänger. Das Prinzip stammt ursprünglich aus Japan. Die genaue Anleitung für die eleganten Teile finden Sie auf S. 48.



Auf Engelsflügeln

Sie schweben vom Zweig in der Vase herab, sehen aber auch im Weihnachtsbaum ganz entzückend aus: Engelchen aus Kopierpapier in Weiß, Hellblau und Zartgelb. Die genaue Anleitung dafür finden Sie auf S. 49.

glanz

Comeback des Klassikers

Fotos: Frechverlag (2), Picture Press, Friedrich Strauss

In dicken roten Kugeln spiegelt sich das warme Licht, weiße Papiersterne schwingen dazwischen wie luftig-leichte Schneeflöckchen. Stimmungsvoll und dennoch ungefährlich leuchten kabellose, batteriebetriebene Christbaumkerzen (z. B. Lumix). Sie sehen echten Kerzen zum Verwechseln ähnlich, lassen sich ganz einfach anklippen und per Fernbedienung ein- und wieder ausschalten. Der Baum wirkt vertraut – genau wie anno dazumal.



Noch mehr Ideen für Ihren Tannenbaum
finden Sie auf der nächsten Seite ➔

Bildhübsche Extras, die ganz fix fertig sind



Vom Himmel gefallen

Beim nächsten Spaziergang dünne Zweige aufsammeln. Mit weißem Acryllack besprühen, in eine Vase stellen. Aus Chenille-Draht in verschiedenen Blautönen Sterne biegen, in die Zweige hängen. Für zarten Schein sorgt eine dünne Lichterkette, kreuz und quer durch den Sternenstrauß geschlungen.



Geschmackvoll gefüllt

Naschkätzchens Lieblingsmotiv: ein Weihnachtsbaum in einem goldenen Rahmen. Dafür eine Leichtschaumplatte (in Rahmengröße/Baumarkt) mit dunkelgrauem Stoff beziehen. Christbaumschmuck und goldverpackte Pralinen (z.B. von Ferrero) in Baumform mithilfe von feinen Stecknadeln auf der Platte fixieren. Rahmen aufsetzen.



Sternenzauber allüberall



Morgen, Kinder, wird's was geben

Da leuchten die Augen der Kleinen im Kerzenlicht: Holzspielzeug aus der Wichtelwerkstatt. Rot-weiße Schaukelpferde hängen z. B. neben dicken roten Kugeln und selbst gesammelten Kiefernzapfen. Der Topf der Nordmanntanne mit Ballen steht in einem rustikalen Korb. Klasse: Nach dem Fest wird der Baum in den Garten gepflanzt.



Nostalgie & Natur

1. Niedliches Kätzchen aus mundgeblasenem Glas, das mit funkelnenden Swarovski-Kristallen verziert ist (**Inge-Glas, ca. 24,95 €**).
2. Formvollendetes Oval: Weihnachtskugel mit Orient-Touch in soften Türkistönen (**4,90 €, nostalgieimkinderzimmer.de**).
3. Draußen vom Walde kommt der Elch daher (**7,90 €, nostalgieimkinderzimmer.de**).
4. Wie ein Schneekristall: Glasstern zum Aufhängen. Gibt's auch in Grau und Rot (**6,90 €, nostalgieimkinderzimmer.de**).



Bühne frei fürs Tannen-Märchen

Der etwas andere Baum macht sich besonders gut in kleinen Wohnungen. Reisigzweige in Kombination mit Efeuranken bekleiden die stilisierte Tanne. Die Zweige sind mit Heißkleber an zusammengenagelten Dreiecken aus Holzleisten befestigt. Gehalten werden sie von einem Birkenstämmchen. Schmuck sind Kerzen auf den Leisten und rote Kugeln.

Friedliche Weihnachten



Günther, hast du nicht eine gute Idee
für einen Adventskalender?

... also man könnte ...

... und jetzt komm mir
nicht wieder mit den
24 Flaschen im Bierkasten

... och ...



O du fröhliche ...!

Weihnachten mit Hilde



Hach, Jean-Luc, diese
Festtagsfrisuren aus
der BILD der FRAU
sind einfach
zauberhaft!

Und mit ein, zwei
Handgriffen und ein paar
Raketen können Sie
sie Silvester auch noch
benutzen ...

Kleb ruhig alles voll, damit man den
Regen draußen nicht so sieht ...



Hilde, bist du immer
noch sauer wegen
der Küchenmaschine,
die ich dir zu
Weihnachten
geschenkt habe?



Günther, bist du noch da?
Sollen wir es im nächsten Jahr
nicht wirklich mal ganz ohne
Geschenkpapier versuchen?



Wir Frauen lieben Geschenke.

Jetzt BILD der FRAU im Abonnement bestellen

+ Geschenk gratis
dazu!



20 € JET-Tankgutschein Art.-Nr. 66124



20 € dm-Geschenkkarte Art.-Nr. 66125

PICARD 
since 1928

Schultertasche »Sonja«

- Feinnylon mit sportivem Lederoptikbesatz
- Edler Logo-Anhänger am Tragehenkel
- Zierschnalle auf der Vorderseite
- Mit Reißverschluss verschließbar
- Längenverstellbarer Trageriemen
- Sicherheitsfach mit Reißverschluss sowie ein Steckfach innen
- Fach mit Reißverschluss auf der Rückseite
- Größe: 21 x 15 x 5 cm

Art.-Nr. 720038



**Gleich
anrufen! 01807/56 62 01 20**

Weitere attraktive Geschenke unter: www.bildderfrau.de/lesen

30 Sek. kostenfrei, danach
14 Cent/Min. (Festnetz) bzw.
max. 42 Cent/Min. (Mobilfunk)

BILD der FRAU erscheint in der FUNKE Frauenzeitschriften GmbH, Großer Burstah 18-32, 20445 Hamburg, Registergericht Hamburg, HRB 134730.
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 finde ich unter www.bildderfrau.de/abo/agb. Wichtig: Dieses Angebot gilt nicht im Ausland. Lieferung nur, solange Vorrat reicht.

WA_B160021

IHRE VORTEILE:

- ✓ **Gratis:** Geschenk nach Wahl!
- ✓ Kosten pro Heft: **1,30 €** inkl. Zustellgebühr!
- ✓ 4 Hefte GRATIS bei Bankeinzug im Anschluss an das 1. Bezugsjahr!
- ✓ BILD der FRAU bequem nach Hause bekommen!
- ✓ Nach 1 Jahr jederzeit kündbar!

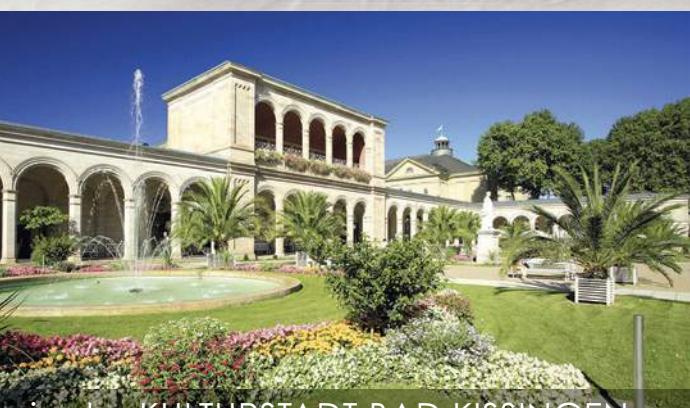


Wir sind das

**Bild
der
Frau**



★★★★★ SUPERIOR



in der KULTURSTADT BAD KISSINGEN



WELLNESS-Urlaub im HOTEL FRANKENLAND

GENUSS & ENTSPANNUNG PUR

- . 3 Tage/2 Übernachtungen in der Kategorie Premium
- . 2x Frühstück vom reichhaltigen Buffet im Frühlingsgarten
- . 1x MENÜ SPECIAL in unserem Restaurant „Rôtisserie“
- . 1x à la carte 3-Gang-Menü in unseren urigen Frankenlandstuben
- . Freier Eintritt in unser AquaWell Erlebnisbad und in die SaunaWelten
- . Freie Nutzung des Sportschwimmbeckens und der FitnessArea
- . Kostenfreie Teilnahme am Sport- & Aktivprogramm
- . Bademantel für die Dauer Ihres Aufenthaltes
- . Kostenfreie WLAN-Nutzung

pro Person im DZ statt ~~€ 299,-~~ für **€ 199,-**
Preis bei Anreise von So bis Mi
(bei Anreise von Do bis Sa für € 219,-) / EZ zzgl. € 14,- p.N.

4 FÜR 3 SPECIAL

- . 5 Tage/4 Übernachtungen in der Kategorie Standard
- . 4x Frühstück vom reichhaltigen Buffet im Frühlingsgarten
- . 4x Abendessen vom Dinnerbuffet inklusive Tischgetränke
- . Freier Eintritt in unser AquaWell Erlebnisbad und in die SaunaWelten
- . Freie Nutzung des Sportschwimmbeckens und der FitnessArea
- . Kostenfreie Teilnahme am Sport- & Aktivprogramm
- . Bademantel für die Dauer Ihres Aufenthaltes

4 Nächte zum Preis von 3 p.P. im DZ statt ~~€ 388,-~~ für **€ 279,-**
Arrangement auch doppelt buchbar / EZ zzgl. € 14,- p.N.

WEINTRAUBEN GENUSS- & VERWÖHNWOCHE IM FRANKENLAND*

- . 8 Tage/7 Übernachtungen in der Kategorie Premium Plus
- . 7x Frühstück vom reichhaltigen Buffet im Frühlingsgarten
- . Eine kleine Traubenüberraschung auf Ihrem Zimmer von Weintrauben natur bis zu unserem hausgem. Traubenkernbrot
- . 7x Abendessen vom Dinnerbuffet inklusive Tischgetränke
- . Freier Eintritt in unser AquaWell Erlebnisbad und in die SaunaWelten
- . Freie Nutzung des Sportschwimmbeckens und der FitnessArea
- . Bademantel für die Dauer Ihres Aufenthaltes
- . Kostenfreie WLAN-Nutzung

* inklusive 4 TAGE VERWÖHNPROGRAMM:

- . 1x VINOBLE Selection Gesichtsbehandlung für Sie und Ihn
- . 1x Salz-Traubenkern-Peeling & VINOBLE-Barrique-Weinbad
- . 1x VINOBLE Balance Vinotherapie – Traubenkern-säckchenmassage mit Akupressur und Energiearbeit
- . 1x Traubenaufguss in unserer brandneuen finnischen Sauna

pro Person im DZ statt ~~€ 934,-~~ für **€ 599,-**
Verlängerungsnacht statt ~~€ 82,-~~ nur € 67,- / EZ zzgl. € 14,- p.N.



Buchen Sie jetzt unter:

www.hotel-frankenland.de

oder über die kostenfreie BUCHUNGSHOTLINE **0800 10 40 500**

KTX € 3,50 p. U.T | Änderungen vorbehalten | Unsere AGB's finden Sie online unter: www.hotel-frankenland.de/AGB

Foto Arkadenbau: Feuerpfell Verlag GmbH | Foto Feuerwerk: www.fotofolia.de | Alle weiteren Fotos: www.novarte-fotodesign.de

Bestellen Sie jetzt unsere Weihnachts- und SilvesterARRANGEMENTS und sichern Sie sich einen **Frühbucher-RABATT von 5 %**
(Bei Buchungen bis 15.10.2016)

Bestelladresse: info@hotel-frankenland.de

HOTEL FRANKENLAND GmbH
Frühlingstraße 11 . 97688 Bad Kissingen

weitere Angebote auch online unter:
www.hotel-frankenland.de &
www.panatlantic-reiseshop.de