

Bastelanleitungen  
für kleine  
Geschenke

Adventsanlass 2011



# AUFSTELLER FÜR BLÜMEN



Du brauchst:

- ☼ Eine Vase
- ☼ Farbige Gummibänder, -ringe
- ☼ Farbiges Papier, Folie oder Moosgummi für die Deko-Motive
- ☼ Bleistift und Schere oder Stanzer

☼ Jetzt kannst du die Gummibänder nach Lust und Laune um die Vase spannen.

☼ Schneide oder stanze die Motive aus dem farbigen Papier, Folie oder Moosgummi aus.

☼ Nun befestige die Motive unter den Gummibändern.

Eine einzelne Blume die in der Vase umkippt, kommt nicht richtig zur Geltung. Die Gummibänder sorgen dafür, dass die einzelne Blume einen guten Stand hat und in der Vase voll aufblühen kann.

**Tipp:**

★ Die Motive können der Jahreszeit oder dem Anlass entsprechend gestaltet und unter den Gummibändern befestigt werden.

# Adventstee



Du brauchst:

- 🍵 Teemischung
- 🍵 Gazestücke (ca. 12x12cm)
- 🍵 Küchenschur, ca. 30cm pro Beutel
- 🍵 Farbiger Moosgummi
- 🍵 Täschchen
- 🍵 Spezieller Zucker

- 🍵 In die Mitte jedes Gazestücks ca. 1,5 Esslöffel Teemischung geben
- 🍵 Mit einem 30 cm langen Stück Küchenschur zusammenbinden.
- 🍵 Ca. 30 kleine Motive aus dem Moosgummi schneiden oder stanzen, lochen und an die Schurenden binden.
- 🍵 Teebeutel mit dem Zucker im Täschchen verpacken.

## Tipp / Teemischung selber herstellen

Vor- und zubereiten: ca. 1h / Trocknen: ca. 2 Tage / Trocknen im Ofen ca. 5h / ergibt ca. 30 Teebeutel

<p>3 Äpfel 3 unbehandelte Orangen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ Schale aller Äpfel mit einem Sparschäler dünn abschälen. Nur 1 Apfel in kleine Würfeli schneiden. Orangen heiss abspülen, trocken tupfen, Schalen mit einem Sparschäler dünn abschälen.</li> <li>✦ Alle Schalen mit einer Küchenschere in Stücke schneiden, mit den Apfelwürfeli auf zwei mit Backpapier belegten Blechen verteilen.</li> <li>✦ Trocknen: ca. 6h im auf 60 Grad vorgeheizten Heissluftofen, dabei Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten.</li> </ul>
<p>40 g Zitronenmelissen-Blätter 20 g Pfefferminz-Blätter 2 Zimtstangen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ Blätter nebeneinander auf ein mit Haushaltspapier belegtes Gitter legen und an einem trockenen Ort trockenen (ca. 2 Tage).</li> <li>✦ Zimtstangen mit einer Schere in Stücke schneiden, mit den getrockneten Schalen und Blättern mischen.</li> </ul>
<p>Zubereitung</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✦ Teebeutel in eine Tasse geben, mit ca. 2 dl siedendem Wasser übergießen, ca. 15 Min. ziehen lassen.</li> <li>✦ Teebeutel herausnehmen und geniessen.</li> </ul>

# VOGELBUFFET



Du brauchst:

- ✎ Ein Seil oder eine feste Schur
- ✎ Ein Meisenknödel
- ✎ Verschiedenes Naturmaterial: Tannzapfen, Kastanien, Eichel, Holzsterne, Schwemmholz,...
- ✎ Zuerst machst du oben am Seil eine Schlaufe und knotest sie fest.

Nun kannst du das Naturmaterial an der Schur oder an dem Seil befestigen. Zuerst knotest du das Vogelfutter an. Guten Appetit!

## Tipp / Meisenknödel selber herstellen

500 g weisses Pflanzenfett  
700 g gemischtes Vogelfutter,  
bestehend aus z.B. Haferflocken,  
ungeschwefelten Rosinen, gehackten  
Nüssen, Sonnenblumenkernen etc.

Das Fett wird in einem grossen Topf geschmolzen. Sobald es flüssig ist, kommen die Vogelfutterzutaten hinzu. Alles muss kräftig umgerührt werden. Nun wird die Masse in eine Form gefüllt. Hierfür gibt es verschieden Möglichkeiten.

### Einfacher Meisenknödel








- ✎ Lass das Futter-Fett-Gemisch soweit abkühlen, bis das Fett seine weisse Farbe angenommen hat, aber noch flexibel ist. Forme nun mit den Händen mittelgrosse Kugeln.
- ✎ Zum Aufhängen verwendest du am besten Zwiebel- oder Orangennetze. Hierzu den Meisenknödel in das entsprechend zugeschnittene Netz legen und einfach oben zubinden.

### Weihnachtliche Vogelfutter-Sterne zum Aufhängen an Ästen

- ✎ Für die weihnachtlichen Vogelfutter-Sterne gibst du das Futter-Fett-Gemisch gleichmässig auf ein tiefes Backblech.
- ✎ Lass das Futter abkühlen und steche mit einer grossen Sternenausstechform Sterne aus.
- ✎ In der Mitte wiederum einen kleinen Stern ausstechen.
- ✎ Nach dem völligen Erkalten kannst du diese Sterne ganz einfach an Äste hängen oder unten am Seil befestigen.

# Backmischung für Kernbrot

Du brauchst:

-  250g Vollkornmehl
-  200g Weissmehl
-  1,5 Teelöffel Salz
-  1 Päckli Trockenhefe
-  70g Kürbiskerne
-  100g Baumhüsse, grob gehackt
-  Rezept



Jetzt kannst du alle Zutaten bereitstellen und abwechslungsweise nach Lust und Laune in das Glas einfüllen und anschliessend verschliessen. Zum Verzieren das Rezept und Deko-Material ans Glas binden.

## Tipp:

- ✦ Wenn das Glas nicht ganz gefüllt ist, Lücke mit etwas Haushaltspapier füllen, damit die Schichten nicht durcheinander geraten.
- ✦ Heissleim-Sterne: Du brauchst eine Heissleimpistole und die dazu passenden „Leimstifte“, ev. ein Verlängerungskabel, ein Backtrennpapier und einen Bleistift. Mit dem Bleistift zeichnest du die Sterne auf dem Backtrennpapier vor. Damit der Bleistiftstrich nicht am Leim haften bleibt, drehst du das Papier um. Nun kann deine Mama oder dein Papa mit der Leimpistole den heissen Leim (ACHTUNG, Verbrennungsgefahr!) den Konturen des Sterns nach auftragen und in der Mitte des Sterns den Leim „krüsimüsi“ auffüllen. Nach kurzer Zeit ist der Stern trocken und lässt sich mühelos vom Backtrennpapier ablösen. Die Motive können alle möglichen Formen und Grössen haben, sowie mit Farbspray, z.B. Gold und Silber, angesprüht werden.



# Kern-entprot

Vor- und zubereitet: ca. 10 Min. Aufgehen lassen: ca. 80 Min. Backen: ca. 40 Min.

Backmischung

3 ½ dl Wasser

**wenig Kaffeerahm** oder Milch, zum Bestreichen

1. Backmischung in einer Schüssel mischen. Wasser begeben, mischen, zu einem weichen glatten Teig kneten.
2. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen.
3. Teig zu einem ovalen Brot formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Brot mit einem scharfen Messer mehrmals schräg ca. 2 cm tief einschneiden, mit Wasser bestreichen, nochmals ca. 20 Min. aufgehen lassen. Ein ofenfestes Förmchen mit heissem Wasser neben das Brot stellen.

**Backen:** ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens, Hitze auf 180 Grad reduzieren, Brot ca. 30 Min. fertig backen. Herausnehmen, mit Kaffeerahm bestreichen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit Backmischung: ca. 1 Monat

