

Bastelanleitungen  
für kleine  
Geschenke



Adventsanlass 2013

# Badesalz



## Du brauchst:

- ✧ 150g grobes Meersalz (ein 1 dl Becher randvoll)
- ✧ 10g Kakaobutter (ideal in Pulverform)
- ✧ 2 TL Milchpulver
- ✧ 1 EL getrocknete Lavendelblüten (ev. ein paar Tropfen Lavendelöl)
- ✧ Dekomaterial, Geschenkbandeli, Glas

Kakaobutter zusammen mit Milchpulver, Salz und Lavendelöl gut durchmischen. In ein schönes Glas abfüllen und gut verschliessen. Wer möchte kann auch noch Lebensmittelfarbe in Pulverform dazu geben.

## Tipp:

- ✧ Man kann auch Kakaobutter-Nuggets verwenden, diese mit dem Milchpulver und dem Lavendelöl in den Mörser geben, und gut durchmörsern.
- ✧ Die Kakaobutter-Nuggets kühl stellen und dann mit einer Küchenmaschine durchhacken. So entsteht grobes Pulver, das sich besser im Badewasser auflöst.
- ✧ Natürlich kann das Rezept je nach Bedarf abgeändert werden, man braucht nicht unbedingt alle Zutaten und auch nicht in dieser Menge.
- ✧ Experimentieren kann da jeder wie er mag.

# Teelichter

## Du brauchst:

- ✧ Teelichter gross
- ✧ Wachsfolie
- ✧ Nadel oder Spiessli
- ✧ Verpackungsmaterial
- ✧ Deko



Bei den Teelichtern den Docht aufrichten. Sterne aus der Wachsfolie ausstechen und mit dem Spiessli in der Mitte ein Loch machen. Die Sterne auf den Docht auffädeln und vorsichtig festdrücken.

## Tipp:

- ✧ Es können auch normale Kerzen mit den Wachsfolien dekoriert werden



- ✧ Bei Raumtemperatur werden die Folien weich, nicht zu lange in den Fingern „rumdrehen“.

# Deko-Kerze

## Du brauchst:



- ✧ Haseläste in verschiedenen Längen
- ✧ Verschiedenes Dekomaterial: Perlen, Bänder, Stroh- oder Filzsterne Draht,...
- ✧ Holzscheibe
- ✧ Zündhölzer ohne Kopf
- ✧ Alublech für Flamme
- ✧ Hammer, Nagel/Schraube, Schere, Zange, Cutter

Die Äste in der gewünschten Länge zuschneiden. In die Äste und Holzscheiben ein Loch für den Nagel oder die Schraube vorbohren. Oben ein kleines Loch für den Docht bohren.

Schrauben oder Nägel von unten durch die Baumscheiben drehen und die Äste befestigen.

Die Flamme auf das Alublech vorzeichnen und ausschneiden. Docht aus Zündholz (ev. Kürzen) und mit Cutter leicht spalten. Die Flamme in den Docht klemmen (**Vorsicht, sonst spaltet sich das ganze Zündholz!**) und oben im Ast, ins vorgebohrte Loch stecken

Jetzt die Kerzen nach Herzenslust mit Dekorationsmaterial verzieren.



# Vase / Windlicht

## Du brauchst:

- ✧ Vase oder Gals
- ✧ Gummischnur
- ✧ Trockenäste zugeschnitten und vorgebohrt
- ✧ Kastanien vorgebohrt
- ✧ Perlen
- ✧ Schere, ev. eine Nadel
- ✧ Ev. Dekosand und Kerze zum Befüllen wenn die Vase als Windlicht benutzt werden möchte



Bereite das Material vor. Die Äste auf die gewünschte Länge zuschneiden und zwei Löcher vorbohren. Auch die Kastanien vorbohren, damit die Gummischnur durchgefädelt werden kann.

Material auf die Gummischnur auffädeln und zuknöpfen.

## Tipp:

- ✧ Es können auch Filzperlen oder sonstiges Material verwendet werden.
- ✧ Anstelle von Trockenästen können auch Schwemholz oder Haseläste verwendet werden.

# Tischleuchte



## Du brauchst:

- ✧ 1 Weinglas
- ✧ Ein Teelicht
- ✧ Folie oder laminiertes Papier,...
- ✧ Dekorationsmaterial
- ✧ Schere, Aale & Unterlage, Perlen, Paillettensterne, Nietstift, kleine Rundkopfklemmen

Zeichne den Lampenschirm vor und schneide ihn aus. Steche mit der Aale oder der Lochzange die Löcher aus.

Verziere den Lampenschirm nach deinem Geschmack.

Befestige die Enden mit den Rundkopfklemmen und setze den Lampenschirm auf das Glas.

Setze die Kerze ins Glas, fertig.

# Schoko Cookies

- ☆ Mehl
- ☆ Natron
- ☆ Kakaopulver
- ☆ Backpulver
- ☆ Zucker
- ☆ Rohrzucker
- ☆ Baumnüsse
- ☆ Dunkle Schokolade oder Schokoladenwürfel zum Backen

## Du brauchst:

- ☆ Ein Einmachglas für ca. 500g Inhalt
- ☆ Schneidebrett
- ☆ Kaffeelöffel
- ☆ Esslöffel
- ☆ Plastikbecher 1dl
- ☆ Rüstmesser
- ☆ Geschenkbandeli
- ☆ Anleitung



## Schoko Cookies

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180 C vorheizen.

1 Ei  
80g weiche Butter

in eine Schüssel geben  
dazugeben  
Rühren, bis die Masse hell und  
schaumig ist

Backmischung  
beigeben und gut verrühren

Mit 2 Kaffeelöffeln kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Zwischen den Kugeln genügend Platz lassen, da die Cookies im Ofen flach werden.

Sofort in den Ofen schieben.

### Backen:

Ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 180 C vorgeheizten Ofens

Nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und zum Aufbewahren in eine Dose geben.

Arbeitsweise:

- ✧ Glas und Deckel gründlich mit Abwaschmittel waschen und sehr gut trocknen.
- ✧ Baumnüsse in der Verpackung mit dem Wallholz zerkleinern.
- ✧ Dunkle Schokolade auf dem Schneidebrett in kleine Würfeli schneiden oder fertige Schokoladenwürfeli zum Backen verwenden.
- ✧ Zutaten fortlaufend abmessen und in folgender Reihenfolge vorsichtig ins Glas einschichten:

- 1 Becher Mehl
- ½ Becher ungesüsstes Kakaopulver
- ¼ Kaffeelöffel Natron
- ½ Kaffeelöffel Backpulver
- ½ Becher Rohrzucker
- ½ Becher Zucker
- 1 Becher Schokoladenwürfeli
- 1 Becher gehackte Baumnüsse



Zwischendurch das Glas leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, damit die Schichten gleichmässig werden.

- ✧ Glas mit dem Deckel gut verschliessen und mit einem feuchten Lappen reinigen.
- ✧ Arbeitsfläche aufräumen und reinigen.
- ✧ Zubereitungsanleitung sorgfältig aufschreiben oder die Vorlage verwenden und weihnachtlich verzieren.
- ✧ Glas weihnachtlich dekorieren.



## Nimm dir Zeit

Nimm dir Zeit, freundlich zu sein.  
Das ist der Weg zum Glücksehen.

Nimm dir Zeit zu geben.  
Der Tag ist zu kurz, selbstständig zu sein.

Nimm dir Zeit zu lachen.  
Das ist die Musik der Seele.

Nimm dir Zeit Gutes zu tun.  
Das ist der Schlüssel zum Himmel.

Nimm dir Zeit zu denken.  
Das ist die Quelle der Kraft.

Nimm dir Zeit zu spielen.  
Das ist das Geheimnis der Jugend.

Nimm dir Zeit zu lesen.  
Das ist die Quelle der Weisheit.

Nimm dir Zeit zu leben.  
Das ist die grösste Macht der Welt.

Nimm dir Zeit zu lieben.  
Das ist das Wichtigste des Lebens.

