



Ein antiker Erntekorb aus Draht wird zu einem hübschen, lebendigen Weihnachtspotpourri: Zu Hyazinthen und Zapfen dekoriert man allerlei rustikale Adventsutensilien wie Kerzen, Paketschnur und Papieranhänger.

ZAPFEN, HYAZINTHEN, HÖLZER UND BLÄTTER SIND DIE LIEBLINGE VOM CHRISTKIND



◀ Wie ein gemaltes Stillleben der alten Meister: Der Melkschemel dient als Deko-Tablett, und darauf finden allerlei schöne Dinge wie antike Fotografien, Weihnachtsornamente, Silberstücke und Kerzen Platz. Die weihnachtlichen Mini-Tannenzapfen geben dem Ganzen noch den letzten Schliff – Naturschönheiten eben.



Ein grüner Zauberwald fürs Zuhause

So schlicht und so besinnlich: Eukalyptuszweige sind mit ihrem üppigen Blattwuchs in mattem Grün im Winter unsere Deko-Liebliche. Dazu passen die verknarzten, vermoosten Äste in den Glasvasen und verleihen dem Tisch etwas Märchenhaftes. Die Stumpenkerzen brauchen keinen Leuchter, sie stehen direkt auf dem Tisch, Geweih und Fell bringen Bergstimmung dazu und die antiken Baumständer und Glaskugeln lassen erahnen: Bald ist Weihnachten!

DER NEUE COUNTRY- STYLE: RUSTIKALE ADVENTSDEKO MIT MODERNEM TWIST



In einer Berghütte greift man natürlich immer erst zu den Dingen, die gerade da sind; die Abgeschlossenheit macht erfinderisch. Das ist ein wunderbares Motto, wenn es um die Adventsdekoration geht – egal ob zu Hause in der Stadtwohnung oder auf der Senneralm. Man bediene sich der Dinge, die sowieso schon vorhanden sind. Ein Weckglas, das mit Zapfen gefüllt wird (wie auf dem großen Bild), ist ein ideales weihnachtliches Deko-Objekt. Auch ein Stück Holz, an das im Handumdrehen mit Faden und Draht Zweige, Zapfen und Strohsterne gebunden werden, hat eine starke und stimmungsvolle Wirkung.

- ◀ Flohmarkt-Schatz:
Das Baumgemälde auf Leinwand wurde rahmenlos mit Posterhölzern aufgehängt.
- ▲ Leicht zu machen:
So ein Naturmobile kann man auch schön vor ein Fenster hängen, z. B. mit einer klemmbaren Gardinenstange oder Vitragenstange.

MIT VIEL LIEBE SELBST GEMACHT: EIN STILVOLLER EUKALYPTUSKRANZ

Mit ein paar Tricks bindet sich so ein Kranz mit Drahtring fast von alleine. Übrigens auch eine tolle Idee fürs Adventsbasteln mit Kindern.

Schöne Verflechtung: Asymmetrischer Blattkranz

Bei Floristen gehören Kränze zur Königsdisziplin. Wer einen dünnen Eisenring aus dem Bastelladen zu Hilfe nimmt, schafft es auch als Laie, ein schönes Exemplar zu binden. Besonders dekorativ wirkt es, einen großen Teil des Draht rings frei zu lassen und die Zweige und Zapfen asymmetrisch zu platzieren. Die schwerste Stelle wird unten hängen. So ein Kranz ist ideal, um z. B. noch schönes Bindegrün wie Eukalyptus oder Salal von einem alten Blumenstrauß wiederzuverwerten oder Nadelzweige vom Winterspaziergang einzuflechten.



1 Zweige zuschneiden

Am einfachsten ist es, wenn man einen langen, möglichst nicht verästelten Zweig Eukalyptus und ca. 5 schmal gewachsene, möglichst lange Nadelzweige zuschneidet.



2 Zweige um den Ring wickeln

Zuerst den Eukalyptus um den Ring wickeln und an den Enden mit Draht fixieren. Dann die Tannenzweige, zuletzt die Zapfen festbinden.



3 Gebinde ausbalancieren – und fertig!

Den Kranz an einem Finger baumeln lassen und testen, ob er nicht zu schief hängt (wenn die Zapfen zu schwer sind), und gegebenenfalls noch etwas nachjustieren.

Das braucht man:

- einen langen Eukalyptusweig, nicht verästelt
- Nadelzweige wie Tanne od. Kiefer
- Mini-Zapfen, möglichst am Zweig (z. B. Lärchenzapfen)
- Blumenschere od. Gartenzange
- Drahtschere od. Zange
- Blumendraht (silber od. grün)
- einen dünnen Ring aus Metall, 24 cm Durchmesser (erhältlich im Bastelgeschäft); alternativ kann man auch aus einem Drahtbügel von der Reinigung mit etwas Geschick einen Ring biegen, dann ist der Aufhänger schon gleich dabei
- Zeitung zum Unterlegen



TIPP

... oder etwas üppiger. Dieser Türkranz erfordert etwas Geschick: Die Basis ist ein Strohkranz (Bastelbedarf), an dem man umlaufend mit Draht Blätter, Zapfen und andere Baumfrüchte befestigt. Der Trick: Blätter und Zapfen zuerst zu kleinen Sträußchen binden, die ebenfalls mit Draht fixiert wurden.



Zweige und Zapfen sind der Grundstock für eine natürliche Weihnachtsdeko. Die Frage ist immer nur, wie man sie präsentiert. Warum sie nicht einmal in ausgefallene Gefäße wie Gugelhupfformen oder Obstkörbe legen? Oder die Zweige einfach in großen Glasvasen in einer Reihe auf den Tisch stellen?

▲ Tolle Alternative zu dem Adventskranz: Ein mit Zapfen gefüllter Obstkorb wurde mit vier antiken Christbaumkerzenhaltern mit Pendelgewichten bestückt. Mit Kerzenclips geht das natürlich auch.

► Dekoratives Centerpiece: Vasen im Stil von antiken Apothekerflaschen (hier von der dänischen Firma House Doctor).



STIMMUNGSVOLLES KERZENLICHT, TANNENZWEIGE UND EIN PAAR CHARMANTE DEKO-IDEEN. SCHON IST DIE ADVENTSSTIMMUNG PERFEKT



So eine Gugelhupfform kann schnell für einen Adventskranz im Berghütten-Stil zweckentfremdet werden. Dazu die Form zu drei Vierteln mit Vogelsand befüllen und Kerzen in verschiedenen Höhen hineinstecken. Am Schluss z. B. mit Tannenzweigen und Eukalyptusblättern schmücken.

SELBST GEMACHTE ADVENTSKALENDER UND ANHÄNGER SCHMÜCKEN JEDES ECKCHEN

Dieser Adventskalender ist ein kleines Kunstwerk. Hier wurden weihnachtliche Motive aus dem Internet gesucht und spiegelverkehrt auf Bügelfolie und auf kleine Baumwollsäckchen gedruckt. Die Ziffern wurden aufgestempelt. Tolle Deko-Idee (auch ohne Adventskalender): Ein rotes Satinband mit einem Weihnachtskerzen-Clip schmückt Vitrinen und Küchenschränke und lässt sich einfach am Schlüssel befestigen.



- ▲ Diese grafischen Ornamente aus Papier passen sehr gut zum rustikalen Berghütten-Stil. Die Bastelanleitung dazu finden Sie auf Seite 51.
- ◀ Wohin mit den Geschenkpapier-Resten? Papier in gleich große Quadrate schneiden, dann zu konischen Tütchen drehen und die offene Seite festkleben. Den oberen Rand gerade abschneiden. Mit Draht lassen sie sich überall befestigen und dann mit Leckereien oder Zapfen füllen. Mit Nummern bestückt könnten auch sie ein hübscher Adventskalender werden.

- ▲ Von diesem Geschenk-Mobile träumt doch jeder in der Adventszeit! Besonders schön wirkt es, wenn man beim Papier ein Farbkonzept hat, z. B. Packpapier und Gold gemischt. Die Nummernschildchen wurden mit dem Lochstanzer gefertigt und mit Zahlenstempeln bedruckt. Dann einfach mit Paketschnur an Päckchen befestigen (oder direkt aufkleben) und das Mobile aufhängen.

MACHT VIEL HER
UND IST GAR
NICHT SO SCHWER:
WEIHNACHTSORNAMENTE AUS
DEN SEITEN ALTER BÜCHER



Eine simple Idee,
die sehr dekorativ
ist: Upcycling von
alten Romanen
zu romantischer
Weihnachtsdeko

Deko-Anhänger

Am schönsten sehen die Ornamente aus, wenn die Bücherseiten richtig vergilbt sind. Kleine Taschenbücher vom Flohmarkt mit geleimtem Rücken eignen sich daher besonders gut. Pro Stück braucht man ca. 45 Minuten, also die perfekte Beschäftigung für einen geselligen Hüttenabend, bei dem auch Kinder mitmachen können.



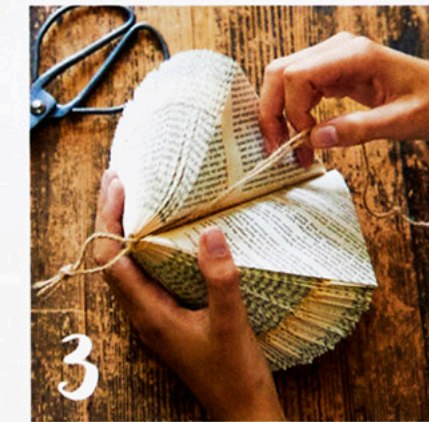
1 Titelblätter abtrennen

Ja, es kostet ein bisschen Überwindung, ein Buch zu zerreißen: Aber die harten Vorder- und Rückseiten müssen weg. Der Buchrücken ebenfalls.



2 Falten, falten, falten

Jetzt eine Seite nach der anderen zu einem Dreieck nach innen falten. Man kann z. B. auch doppelte Faltungen probieren, dann bilden sich andere Formen (großes Bild oben).

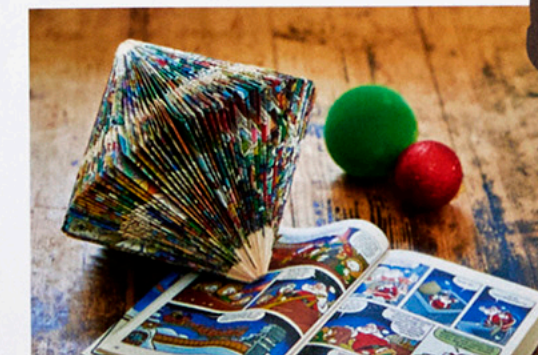


3 Band einlegen

Wenn das Ornament sich schließt, gegebenenfalls die restlichen Seiten entfernen. Eine doppelt gelegte Schnur mit einem Knoten in die Mitte drücken, sie hält von selbst.

Das braucht man:

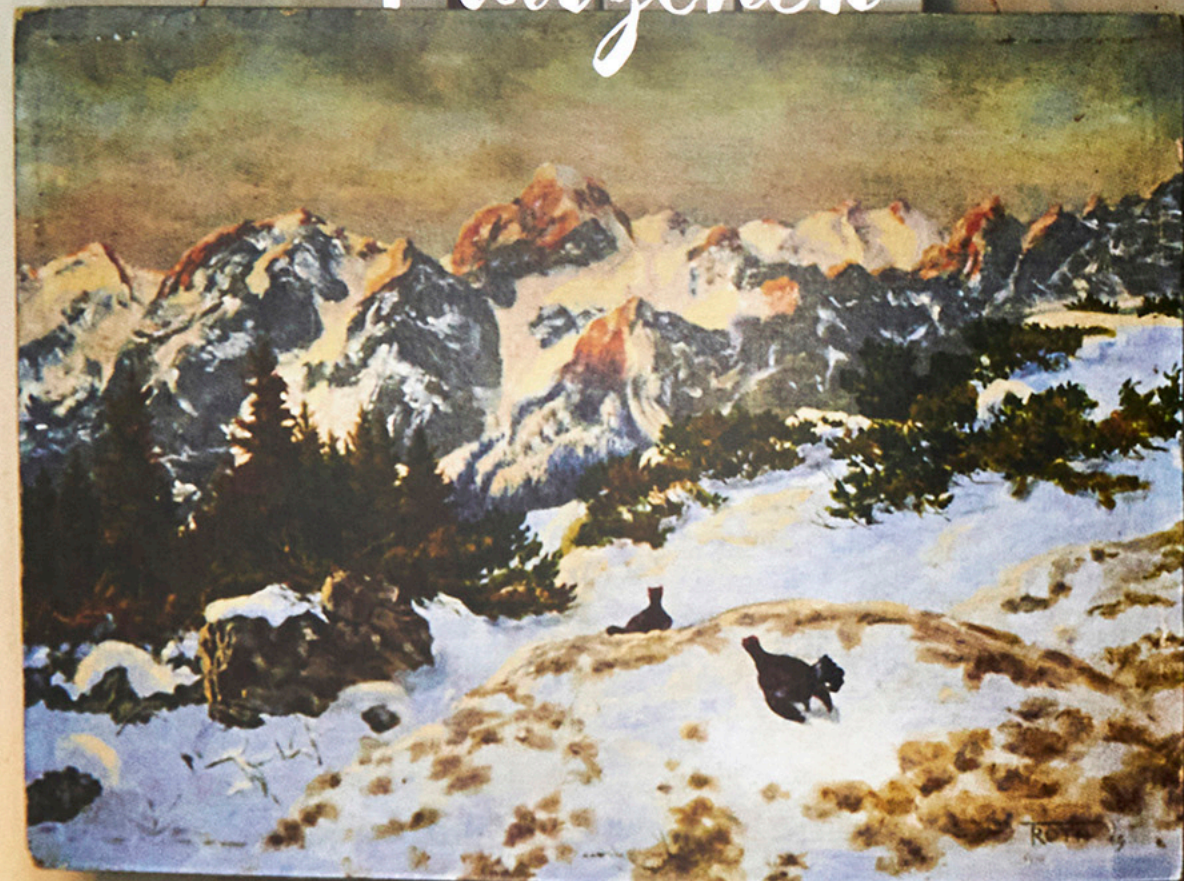
- ein altes Taschenbuch
- eine Kordel
- wer eines hat: ein Falzbeil für flache Kanten



TIPP

... oder etwas bunter. Für die farbenfrohe Pop-Art-Variante einen Comic verwenden. Die Farbeffekte sind immer eine Überraschung!

Klassische Plätzchen



Köstlich, saftig und ohne Mehl gebacken: Quitten-Sterntaler (Rezept rechts).

DA SEID IHR JA WIEDER!
UNVERGESSLICH GUTE
BACK-IDEEN FÜR JEDEN
GESCHMACK



Quittensterntaler ohne Mehl

Zutaten für ca. 45 Stück

- ◆ 3 Eiweiß
- ◆ 400 g Puderzucker plus etwas zum Ausrollen
- ◆ 1 unbehandelte Zitrone (Saft und Abrieb)
- ◆ 550 g geschälte gemahlene Mandeln
- ◆ Puderzucker zum Ausrollen
- ◆ 3 EL Quittengelee

Das Eiweiß schlagen und nach und nach den Puderzucker dazugeben, danach den Zitronensaft unterrühren. Für den Guss eine kleine Tasse davon (ca. 150 g) in den Kühlschrank stellen. Dann Mandeln und Zitronenabrieb unter die restliche Masse heben und den Teig 1 Stunde kalt stellen. Backofen auf 120 Grad vorheizen. Den Teig auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Quittengelee glatt rühren, gegebenenfalls dazu etwas erwärmen und die Plätzchen dünn damit einpinseln. Danach etwas dicker mit der Eischneeglasure bestreichen. Im unteren Drittel des Ofens ca. 30 Minuten backen.

- ◀ Plätzchen kann man mit einer Prägerolle hübsch verzieren.
- ▲ Raffiniert: Ausstecherformen auf einem Ringbügel aufbewahren.



Krosse Salz-Cracker

Zutaten für ca. 45 Stück

- ◆ 150 g Mehl plus etwas zum Ausrollen
- ◆ 100 g weiche Butter
- ◆ 100 g Quark
- ◆ 1 Messerspitze Salz
- ◆ grobes Meersalz zum Bestreuen

Mehl, Butter, Quark und Salz mit dem Handrührer (Knethaken) zu einem Teig kneten und 1 Stunde kühl stellen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig möglichst dünn (ca. 0,2 bis 0,3 cm) auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit dem Teigroller oder mit Ausstechern Cracker ausstechen, mit Meersalz bestreuen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 10 bis 12 Minuten backen.



Käse-Popcorn mit Rosmarin

Zutaten für 4 Personen

- ◆ 120 g Popcorn-Mais
- ◆ 4 EL Sonnenblumenöl
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ 4 TL frischer fein gehackter Rosmarin
- ◆ 4 EL geriebener Parmesan
- ◆ 2 gestrichene TL Salz

Die Maiskörner gut mit dem Sonnenblumenöl vermischen, flach und gleichmäßig auf dem Boden eines großen Topfs verteilen, gegebenenfalls erst einmal nur die Hälfte verarbeiten. Mit einem Glasdeckel zugedeckt auf mittlerer Stufe erhitzen. Sobald die Körner zu platzen beginnen, den Topf bewegen, bis alle Körner aufgepoppt sind. Olivenöl, Rosmarin, Parmesan und Salz gut mischen, in einer Schüssel mit festem Plastikdeckel oder in einem großen Gefrierbeutel mit dem heißen Popcorn vermengen und gut durchschütteln.

Schoko-Salzbrezeln

Zutaten für 125 g Salzbrezeln

- ◆ 125 g Salzbrezeln
- ◆ 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- ◆ Hagelzucker

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und in eine Schüssel mit hohem Rand oder in ein Glas geben. Salzbrezeln eintauchen und am Schalen- bzw. Glasrand abstreifen, damit die Kuvertüre nicht zu dick wird. Die Brezeln auf Backpapier legen und sofort mit Hagelzucker bestreuen. Vollständig auskühlen lassen.



TIPP

Statt Hagelzucker kann man die Brezelchen auch mit Kokosraspeln oder gehackten Nüssen bestreuen.



▲ Schönes Plus: Zapfen und Zweige veredeln jedes Päckchen sofort, und zusammen mit der groben Paketschnur, die man einfach mehrmals um das Geschenk wickelt, wirkt es richtig lässig.

▲ Mit Acrylfarben lässt sich neutrales Geschenkpapier hübsch bemalen. Am besten übt man ein Motiv wie z. B. einen Elchkopf davor auf Papier und bemalt dann die Geschenkverpackungen in Serie.

WENN MAN PÄCKCHEN MIT KLEINEN EXTRAS SCHMÜCKT, KANN DAS PAPIER RUHIG SCHLICHTER SEIN



Weihnachts-Schmuck-Recycling: In jeder Weihnachts-Dekokiste befinden sich bestimmt kiloweise vergessene Plätzchen, Herzen oder die Mini-Anhänger vom vorletzten Adventskranz. Suchen Sie sich diese vergessenen Einzelstücke und Kleinigkeiten heraus und verzieren Sie jedes Geschenk mit einem kleinen Plus.

Birnenpunsch

Zutaten für 1 Liter

- ◆ 2 Birnen
- ◆ 1 kleines Stück Ingwer
- ◆ 1 l Birnensaft
- ◆ 1 Sternanis
- ◆ 1 Zimtstange
- ◆ 2 ganze Nelken
- ◆ 1 Päckchen Vanillezucker
- ◆ Zahnstocher
- ◆ Mandeln zum Garnieren

Birnen waschen und in kleine Würfel schneiden, ein Viertel der Birnenstückchen zum Garnieren beiseitestellen. Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten bis auf die Mandeln in einen Topf geben und aufkochen, dann 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Alles durch ein Sieb in eine Thermoskanne gießen. Dann auf Zahnstocher abwechselnd die Birnenstückchen und die Mandeln stecken, heißen Drink in Gläser füllen und mit den Zahnstochern garnieren.



Winter-Drinks

NEUE IDEEN FÜR DIE COCKTAIL-HOUR
UND GLÜHWEIN-STUNDE —
MIT UND OHNE ALKOHOL



Glühwein

Zutaten für 1 Liter

- ◆ 1 unbehandelte Orange
- ◆ 1 Flasche trockener Rotwein
- ◆ 300 ml Traubensaft
- ◆ 2 EL Rohrzucker
- ◆ 2 Zimtstangen
- ◆ 10 ganze Nelken
- ◆ 4 Sternanise
- ◆ 1 TL gemahlener Zimt
- ◆ 1 TL gemahlener Koriander
- ◆ 1 Prise geriebene Muskatnuss

Orange waschen und die Hälfte der Orangenschale abreiben, die Frucht in Scheiben schneiden. Rotwein und Traubensaft in einen Topf geben, Zucker, Zimtstangen, Nelken, Sternanis, Orangenabrieb und Orangenscheiben bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen (wichtig: Nicht kochen!) und zugedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen. Durch ein Sieb abgießen und mit Zimt, Koriander und Muskat abschmecken. Vor dem Servieren noch einmal erhitzen. Falls etwas übrig bleibt: Aus den Resten kann man Glühwein-Gelee machen (Rezept S. 49).



Frozen Papaya-Cocktail

Zutaten für 4 Personen

- ◆ 200 g Papaya
- ◆ 2 Orangen
- ◆ 1 Pink Grapefruit
- ◆ 3 Eiswürfel
- ◆ ½ TL gemahlener Zimt
- ◆ pro Glas 1-2 cl brauner Rum
- ◆ 4 getrocknete Zitronenscheiben zum Garnieren

Papaya-Fruchtfleisch würfeln, Orangen und Grapefruit auspressen (am besten ist es, wenn die Früchte direkt aus dem Kühlschrank kommen), alles mit den Eiswürfeln und dem Zimt in einen Mixer geben und mixen, bis keine Stückchen mehr sichtbar sind. Mit dem Rum, garniert mit einer Zitronenscheibe, in tiefgekühlten Cocktailgläsern servieren.

Vanillekipferl

Zutaten für ca. 50 Stück

- ◆ 280 g Mehl
- ◆ ½ TL Backpulver
- ◆ 75 g Zucker
- ◆ 100 g gemahlene Mandeln
- ◆ 210 g Butter

Zum Wenden:

- ◆ 2 Päckchen Vanillezucker
- ◆ 50 g Zucker

Mehl, Backpulver, Zucker, Mandeln und die in kleine Stücke geschnittene Butter rasch zu einem Teig verkneten und 1 Stunde kalt stellen. Aus dem Teig kleine Kipferl formen (sie gehen beim Backen noch etwas auf) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Auf der zweiten Schiene von unten bei 175 Grad ca. 15 Minuten goldgelb backen. Den Vanillezucker mit dem Zucker mischen und die lauwarmen Kipferl darin wenden.



Nussplätzchen mit Amarenakirschen

Zutaten für ca. 50 Stück

- ◆ 150 g Puderzucker
- ◆ 300 g weiche Butter
- ◆ 100 g Haselnussmus (Reformhaus)
- ◆ ½ TL Salz
- ◆ 1 Päckchen Vanillezucker
- ◆ 500 g Mehl
- ◆ 1 Ei
- ◆ 200 g gehackte Haselnusskerne
- ◆ 1 Glas Amarenakirschen
- ◆ 400 g Kirschgelee

Puderzucker, Butter und Haselnussmus mit dem Handrührer 2 Minuten cremig rühren. Dann Salz, Vanillezucker, Mehl und Eigelb dazugeben, das Eiweiß kalt stellen. Aus dem Teig vier Rollen mit ca. 3 cm Durchmesser formen und eingehüllt in Klarsichtfolie 2 Stunden kalt stellen. Danach mit Eiweiß bepseln, in Haselnusskernen wälzen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Bei 190 Grad 12 Minuten im Ofen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech backen. Ca. 25 Kirschen halbieren und in das glatt gerührte Gelee mischen. Die warmen Plätzchen mit 1 TL Gelee mit je einer halben Kirsche garnieren.



Erdnuss-Cookies mit Schoko-Stückchen

Zutaten für ca. 25 Stück

- ◆ 75 g weiche Butter
- ◆ 125 g Erdnussmus
- ◆ 180 g Zucker
- ◆ 1 Ei
- ◆ 250 g Mehl
- ◆ ½ TL Backpulver
- ◆ 1 Päckchen Vanillezucker
- ◆ 75 g grob geraspelte Zartbitterschokolade
- ◆ bei Bedarf 2 EL Milch

Butter, Erdnussmus, Zucker und Ei mit dem Handrührer (Knethaken) cremig rühren. Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Schokolade mischen und unterkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, gibt man noch 2 EL Milch dazu. Aus dem Teig Rollen mit ca. 5 cm Durchmesser formen und 1 Stunde kalt stellen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig in 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Cookies auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 20 Minuten backen.