

Knuspermüesli

150 g grobe Haferflocken
150 g feine Haferflocken
50 g Sonnenblumenkerne
25 g Sesam
50 g ganze Haselnüsse oder
grob gehackte Baumnüsse

50 g flüssige Butter / 1 dl Öl
50 g Honig oder Birnel
2 EL Wasser
2-3 Prisen Salz
1 KL Vanillezucker oder Mark
50 g Sultaninen, gewaschen

Servieren

Mit kalter Milch oder Joghurt übergossen und frischen Früchten gemischt zum Frühstück oder als Zwischenverpflegung.

Kopiervorlagen Beschriftung

* Frohe Weihnachten *
Knuspermüesli
*Schmeckt mit kalter Milch oder
 Joghurt übergossen und frischen
 Früchten gemischt zum
 Frühstück oder als
 Zwischenverpflegung.*
 * Frohe Weihnachten *



in einer grossen Pfanne oder im Backofen auf einem Blech bei 180 °C rösten, bis die Zutaten leicht bräunen und gut riechen

in einer grossen Schüssel mischen, die warme Flokkenmischung zugeben, gut mischen, in die Schüssel pressen und erkalten lassen, es sollen sich Klumpen bilden.

In luftdichten Gläsern oder Büchsen aufbewahren oder in Cellophansäckchen füllen, schön zubinden, beschriften und verschenken

Überraschungs - Backmischung

Für ein Glas von ca. 1 Liter Inhalt.

200 g Mehl
1 Prise Salz
2 KL Backpulver mischen

150 g Rohrzucker
100 g gemahlene Mandeln
100 g Dörraprikosen, gehackt



Ein Backpapier zu einer Rolle drehen und ins Glas stellen. Die Zutaten mit einem Löffel nacheinander einfüllen (½ Mehl, Zucker, ½ Mehl, Mandeln, Aprikosen). Jede Lage kurz durch feines Schütteln ausebnen. Glas verschliessen.

Das Geschenk mit dem passenden Rezept versehen und verschenken.

Rezept

Backmischung in einer Schüssel vermischen

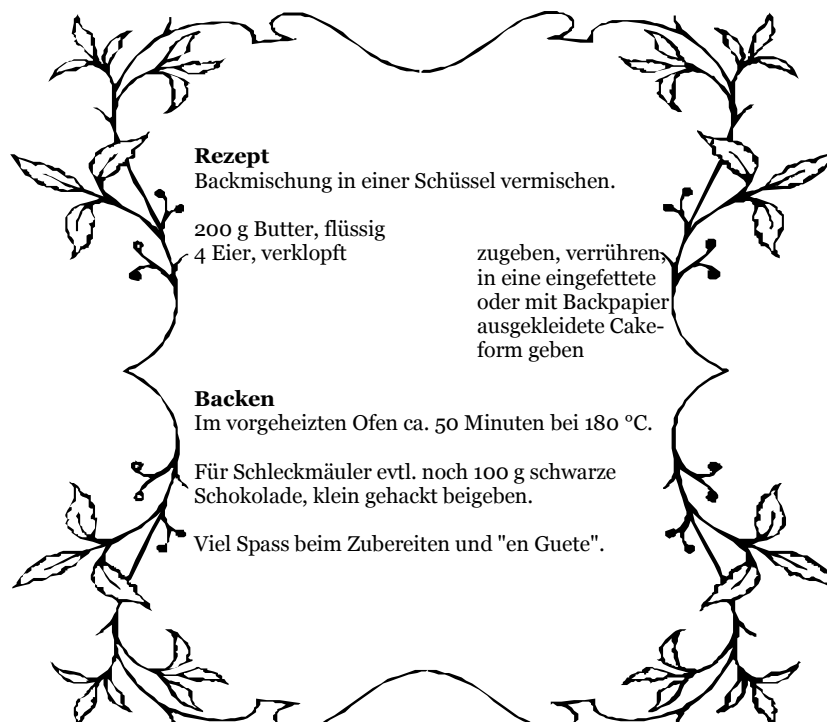
200 g Butter, flüssig

4 Eier, verklöpft zugeben, verrühren, in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgekleidete Cakeform füllen

Backen

Im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten bei 180 Grad.

Folgende Vorlage kann kopiert und zu einer Rolle geformt an das Glas gehängt werden.



"Vogelfutter" für Salate und zum Knabbern

Der Kernenmix ist eine schmackhafte Zutat in knackigen Salaten, er schmeckt aber ebenso gut als gesunde Knabberei oder im Müesli.

100 g Kürbiskerne
100 g Sonnenblumenkerne
50 g Sesamsamen
50 g Pinienkerne
100 g Baumnüsse, grob gehackt

in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen
und in Geschenksäckchen füllen

Tipp

Eine fertige Kernenmischung kaufen und vor dem Rösten mit Nüssen ergänzen.



Lustig beschriftet ein Spass zum Verschenken
Folgende Vorlage kann kopiert und angehängt werden.

"Vogel-Futter"

Dekoriert die Suppe
Bereichert das Müesli
Fliegt über den Salat
Schmeckt auch einfach nur so.
En Guete!

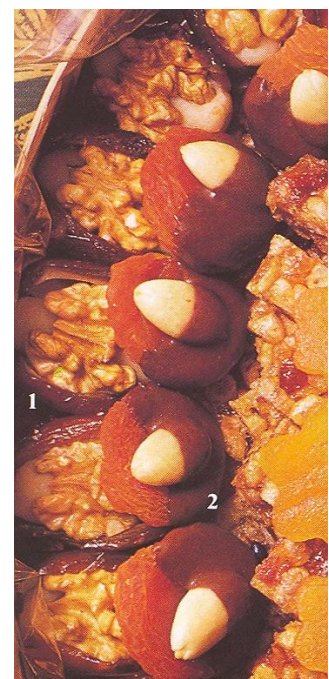
Aprikosen im "Schokomantel"

Dörraprikosen
Geschälte Mandeln
Schwarze Tortenglasur

Die Tortenglasur im heissen Wasser schmelzen, in eine kleine Schale geben und diese Schale in das heisse Wasser in der Pfanne stellen.

Je eine Mandel in eine Aprikose drücken und nun die gefüllte Aprikose zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade tauchen. Direkt mit der Unterseite auf ein Backpapier legen und danach kühl stellen.

Die Aprikosen in durchsichtige Säcklein schichten, verschliessen und schön zubinden.



Mandelkugeln

ergibt ca. 50 Stück

120 g Mandeln, gemahlen

70 g Griess

4 getrocknete Aprikosen, sehr klein
geschnitten

2 EL Kokosraspeln

2 EL Honig, flüssig

wenig Zimt

1 Orange, Saft

alle Zutaten gut vermischen, kleine Kugeln formen

Kokosraspel

in einen Suppenteller geben, Kugeln darin wenden

Variante

Zum Verschenken für Erwachsene können der Masse zusätzlich 2 EL Rum beigegeben werden

Haltbarkeit

In einer gut verschliessbaren Dose 1-2 Wochen

Verpackungsvorschlag

- Die Kugeln in Cellophansäcklein geben, schön zubinden
- Die Cellophansäcklein zusätzlich in eine selbst gemachte Schachtel (z.B. Schneemachschächtelchen) verpacken



Duft - Zucker

Variante 1

150 g Zucker
4 getrocknete Rosenknospen
½ KL gemahlene Vanille
einige Lavendelblüten
evtl. etwas getrocknete Zitronen- oder
Orangenschale
wenig Zimtstängel



alles zusammen gut mit dem Cutter mixen, in ein
schönes Glas abfüllen und beschriften

Passt zu

Zum Süssen von Tees, Parfümieren von Fruchtsalaten, Abschmecken von Schlagrahm,
Bestäuben von Gebäck

Variante 2

150 g Zucker
1 ½ Vanilleschoten, ausgekratzt
3 EL Zimtpulver
1 Prise Nelkenpulver
2 Prisen Muskatpulver
1 EL Kakaopulver

Passt zu

Heisser Milch, Cappucino, Milchshakes, Schlagrahm, Mousses, Griess-, Milchreis- oder
Quarkdesserts

Apfel - Chips

4 Äpfel

in feine Scheiben hobeln, auf ein mit Backpapier
belegtes Blech legen

Puderzucker

Zimt

leicht bestäuben

Trocknen

Im auf 100 °C vorgeheizten Ofen 1-2 Stunden trocknen lassen. Nach der Hälfte der Trock-
nungszeit wenden. Im ausgeschalteten Ofen auskühlen lassen.

Ausgekühlt in Säckli, Blechbüchsen oder Aluboxen füllen.

Kühl und trocken aufbewahren.

Tipps

- Äpfel durch Birnen oder Rüeblis ersetzen oder eine Mischung verwenden.
- Zimt-Apfel-Chips lassen sich trocken und kühl 3-4 Wochen aufbewahren.



Dekorative Duftorangen

Material

Orangen
Stricknadel
Gewürznelken, Kumquats, Hagebutten
Basteldraht
Blumentöpfchen

So geht's

1. Bohren Sie mit der Stricknadel kleine Löcher in die Orangenschale – so, dass sie schöne Muster bilden.
2. Stecken Sie nun Gewürznelken in die Löcher.
3. Legen Sie die verzierten Orangen auf einen Teller, in eine Schale oder in kleine, bunt bemalte Blumentöpfe.
4. Wenn Sie möchten, können Sie Kumquats und Hagebutten darauf stecken.

Variante

1. Bohren Sie Basteldraht in die Orangen und befestigen daran Stoffband zum Aufhängen.
2. Sie können das Band auch wie bei einem Paket um die Orange binden und oben verknoten.
3. Die Orangen verbreiten über längere Zeit einen angenehmen Orangen-Nelken-Duft. Sie eignen sich auch gut als kleines Geschenk!



Naturmaterialien für das Basteln von Kerzenhaltern finden

Die Natur gibt so viel Bastelmaterialien her. Wer mit offenen Augen durch die Natur streift, sich auf Wälder und Wiesen einlässt, findet tausenderlei Objekte, welche die Fantasie anregen und sich zu wunderbaren Kombinationen formen lassen. Das längere Stillsitzen zum Basteln fällt den Kindern leichter, wenn sie vorher im Wald das Material suchen und sich an der frischen Luft bewegen konnten.



Mit Moos, Zweigen und kleinen Accessoires werden Gläser zu schönen Windlichtern.

Eislichter

Gestalte in der kalten Jahreszeit ein Windlicht aus Eis. Dies klappt allerdings nur, wenn die Aussentemperatur deutlich unter Null ist, damit das Wasser gut durchfriert. Auf der Terrasse, auf der Fensterbank oder vor der Tür sehen die Eislichter besonders schön aus.

Material

Zwei Behälter (Töpfe, Becher, PET Flasche)

Unterschiedliche Grösse

Sachen zum Verzieren: z.B. Tannenzweige, Sternanis, kleine Tannzapfen etc.

1. Den grösseren Behälter bis zur Hälfte mit Wasser füllen. Die Dekoration hinein geben und am Rand verteilen.
2. Den kleineren Behälter mit kleinen Steinen beschweren, hineinstellen. Jetzt den Zwischenraum mit Wasser füllen.
3. Einige Steine rausnehmen damit das Wasser unter dem oberen Behälter durchfliesst. Die Behälter jetzt in gleichmässigem Abstand voneinander mit Klebeband fixieren. Über Nacht einfrieren lassen.
4. Am Morgen, wenn das Wasser gefroren ist, zuerst den kleinen, dann den grossen Behälter entfernen (evt kurz mit warmem Wasser ausspülen) Das Eislicht draussen aufstellen, ein Teelicht hineinstellen und anzünden.



Vogelfutter für den Winter

150 g Pflanzenfett, z.B. Kokosfett
200 g Mischung aus gehackten
Nüssen, Haferflocken, Sonnenblumen-
kernen, usw...



schmelzen

Körnermischung unterrühren und dann für ein paar Stunden stehen lassen. Es dauert relativ lange, bis diese Mischung ein bisschen fester wird.

Vogelguetzli

Guetzliausstecher auf ein Stück Alufolie stellen, die Folie entlang dem Rand nach oben an das Förmchen drücken (abdichten), auf ein Blech stellen

Die leicht fest gewordene Körnermasse einfüllen, draussen fest werden lassen

Die Guetzli aus den Förmchen lösen, mit Schnur umwickeln und eine Schlaufe zum Aufhängen knoten
Varianten:

- Ein Stück Schnur als Schlaufe vor dem Festwerden in die Form einhängen
- Die Masse in Silikonförmchen, Sankastenförmchen, kleine Joghurtbecher etc. füllen und fest werden lassen

Vogelzapfen

Die fast fest gewordene Masse auf Zapfen streichen, an der Kälte fest werden lassen, mit einer Schnur aufhängen

Das Schönste dabei ist das Beobachten verschiedener Vogelarten beim Fressen.



Geschenkpapier selber machen

Material

1 Rolle Packpapier
Kartoffel
Förmchen
Pinsel
Farbe

Mit Hilfe vom Förmchen schnitzt du einen Stempel aus dem Kartoffel. Mit dem Pinsel Farbe auftragen und los geht's mit Bedrucken von Packpapier.



Geschenkeanhänger aus Thon

Material

Thon zum Lufttrocknen (gibt es in grösseren Bau und Hobby oder Bastelgeschäft)
Verschiedene Guetzliausstecher
Evt. Farbe zum anmalen

Vorgehen

Thon ca. 1 cm dick auswallen, mit Guetzliförmli ausstechen ein kleines Loch bohren und trocknen lassen. Name draufschreiben und ans Päckli hängen.



Schneemannschächteli

Vorlage auf etwas festeres Papier kopieren, ausmalen, ausschneiden, Kanten falzen oder einritzen, umlegen und festkleben.

