

Gedichte-lern-Punsch (Rezept für 4 Personen), Brief 3. Dezember

- 1 l Wasser
- 3 Beutel Früchtetee
- 500 ml klarer Apfelsaft
- 2 Zimtstangen
- 6–7 Nelken
- 1 Pckg. Vanillezucker
- 1 Zitrone (bio)



Zuerst müsst ihr gemeinsam mit einem Erwachsenen in einem Topf das Wasser aufkochen, die Teebeutel dazugeben und etwa sieben Minuten ziehen lassen. Dann die Teebeutel raus und dafür den Apfelsaft, die Gewürze und den Vanillezucker dazugeben. (Wenn ihr es nicht so süß mögt, könnt ihr den Zucker auch einfach weglassen.)

Als Nächstes wird die Zitrone ausgepresst. (Ich empfehle, den Rest danach noch auszulutschen. Ihr wisst ja: sauer macht lustig.) Die Orange müsst ihr erst mal gründlich heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. Dann kommen der Zitronensaft und die Orangenscheiben in den Topf. Jetzt lasst ihr alles zusammen bei niedriger Hitze ziehen, aber Achtung: es sollte nicht kochen! Nach zehn Minuten ist euer Punsch fertig.

Gelingsicheres Plätzchenrezept von Kalles Oma, Brief 5. Dezember



Für ca. 45 Plätzchen braucht ihr:

250 g Weizenmehl

90 g Zucker

125 g kalte Butter, in kleine Stücke geschnitten

1 mittelgroßes Ei

Verknetet alle Zutaten zu einem Mürbeteig. Am Anfang wird er vermutlich sehr bröselig erscheinen, aber keine Sorge, das ist nicht schlimm. Einfach kräftig weiterkneten, bis sich ein richtig schöner Teig bildet. Formt zwei Kugeln aus dem Teig, wickelt sie in Frischhaltefolie und stellt sie für mindestens 30 Minuten kalt.

Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Dann die erste Teigportion aus dem Kühlschrank holen, kurz Zimmertemperatur annehmen lassen und dann gleichmäßig ausrollen. Kalles Extratipp: Am besten klappt das, wenn ihr den Teig einfach zwischen zwei Backpapier-Bögen ausrollt.

Dann geht es auch schon ans Ausstechen. Legt die fertigen Plätzchen mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Mit der zweiten Teigportion ebenso verfahren und die Kekse dann je nach Dicke ca. 10–12 Minuten goldgelb backen.

Wenn sie komplett abgekühlt sind, könnt ihr euch ans Verzieren machen und dabei eurer Fantasie freien Lauf lassen.

Zimtwaffeln mit heißen Kirschen (Rezept für 8 Waffeln), Brief 9. Dezember

125 g weiche Butter
75 g Zucker
1 Pckg. Vanillezucker
½ TL Ceylon-Zimt
1 Prise Salz
3 Eier
250 g Mehl
2 TL Backpulver
200 ml Milch
1 Glas Schattenmorellen
1–2 TL Speisestärke
1 EL Zucker



Zuerst Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Dann die Eier einzeln nach und nach unter den Teig rühren. Mehl, Backpulver und Zimt mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Anschließend einfach 2–3 Esslöffel Waffelteig in das eingefettete Waffeleisen geben und die Waffeln goldbraun backen.

Während die Waffeln backen, könnt ihr die heißen Kirschen vorbereiten. Dafür die Kirschen abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. Etwa 200 ml Kirschsafft mit dem Zucker in einem Topf erhitzen. Die Speisestärke mit 2 EL Kirschsafft glatt rühren. Sobald der Saft leicht köchelt, die Stärkemischung einrühren und kurz aufkochen, bis die Flüssigkeit eindickt. Nun die Kirschen dazugeben und kurz erwärmen.

Rezept für Vogelfutter, Brief 11. Dezember

200 g Kokosfett

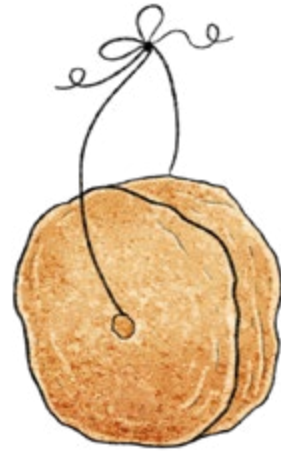
2 EL Speiseöl

200 g Futtermischung (z. B. Sonnenblumenkerne, gehackte Nüsse, Hanfsaat, ungeschwefelte Rosinen, Haferflocken usw.)

Muffinförmchen

Strohhalme

Kordel (in ca. 25 cm lange Stücke geschnitten)



Zuerst verteilt ihr die Muffinförmchen auf einem Blech und schneidet die Strohhalme in kleine Teile. Die Teile müssen etwas höher sein als die Muffinförmchen.

Dann erwärmt ihr das Kokosfett, bis es flüssig ist (dabei lasst ihr euch bitte unbedingt von einem Erwachsenen helfen!). Anschließend rührt ihr das Speiseöl ein. Danach kommt die Futtermischung dazu. Alles so gründlich vermengen, dass alle Zutaten gut mit dem Fett benetzt sind. Die Masse wird dann in die Muffinförmchen gefüllt. Solange die Masse noch flüssig ist, steckt ihr in die Mitte der Förmchen ein Stück Strohalm. Jetzt lasst ihr alles gut abkühlen (am besten im Kühlschrank). Wenn die Masse schön fest geworden ist, könnt ihr eure Futterringe aus den Förmchen lösen. Sobald ihr die Strohhalme zieht, entsteht ein Loch, durch das ihr die Kordel ziehen und verknoten könnt. Daran kann das Vogelfutter draußen aufgehängt werden.

Rezept für 3 Rentier-Schokoriegel, Brief 22. Dezember

- 3 Schokoriegel (sie sollten schmal sein)
- 6 Zuckeraugen
- 6 Mini-Brezeln
- 2 Streifen Vollmilchschokolade
- 3 rote Schokolinsen

Die Riegel ausgepackt 10 Minuten in den Tiefkühler legen.

Währenddessen die Vollmilchschokolade schmelzen.

Gekühlte Riegel auf einen Teller legen. Die Mini-Brezeln mit der Rückseite in die geschmolzene Vollmilchschokolade tauchen und auf den oberen Teil des Riegels halten, bis die Schokolade leicht angetrocknet ist. Mit einer Gabel etwas von der Schokolade auf der Rückseite der Zuckeraugen verteilen und diese in die Mitte des Riegels platzieren. Zum Schluss etwas Schokolade auf einer Schokolinse verteilen und unter den Zuckeraugen platzieren. Bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern.

Tannenbaum-Obst

Ihr braucht:

Mandarinen

Granatapfelkerne oder kleine Weintrauben

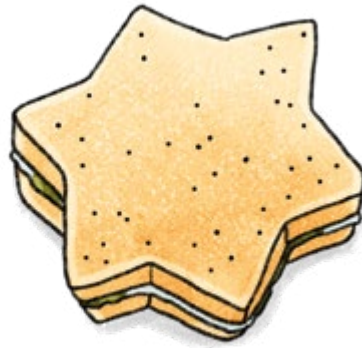
Schält die Mandarinen und legt mit den einzelnen Spalten ein Tannenbaummuster auf einen Teller. Mit den Granatapfelkernen oder den kleinen Weintrauben könnt ihr den Baum dekorieren.



Mini-Weihnachtssandwiches

Ihr braucht:

Toastbrot
Frischkäse
Gurke



Bestreicht die Toastscheiben mit Frischkäse und belegt sie mit dünnen Gurkenscheiben. Klappt sie zu Sandwiches zusammen und stanzt mit Keksausstechern weihnachtliche Formen aus euren Broten.

Schneemannspieße



Ihr braucht:

Mini Mozzarellakugeln
Cocktailtomaten
Basilikum
Schwarzen Sesam oder klein gehackte
schwarze Oliven
Ein paar Karottenraspeln
Zahnstocher

Steckt die Zutaten wie auf der Abbildung auf die Zahnstocher. Mit dem Sesam oder Olivenstückchen und den Karottenraspeln könnt ihr euren Schneemännern ein Gesicht verpassen.

Zauberstäbe

Ihr braucht:

Salzstangen

Käse am Stück

Mit einem kleinen Keksausstecher in Sternform könnt ihr Käsesterne ausstechen, die ihr dann auf die Salzstangen aufspießt.



Das große Weihnachtsfühlen

Ihr braucht:

Einen leeren Beutel

Ein Tuch zum Augenverbinden

Weihnachtliche Gegenstände aus eurer Wohnung (zum Beispiel Kerzen, kleiner Tannenzweig, Ornamente, Kugeln usw.)

Wer das Spiel leitet, sucht heimlich die weihnachtlichen Gegenstände zusammen und füllt sie in den Sack. Sie sollten robust sein und dürfen nicht leicht kaputt gehen, also bitte keine Glaskugeln oder ähnliches. Den Spielern werden nacheinander die Augen verbunden. Jeder darf einen Gegenstand ziehen und muss durch fühlen erraten, worum es sich handelt.

Schneeman, Schneemann, deine Nase ist weg

Das braucht ihr dafür:

Eine Karotte oder einen orangenen Bauklotz

Für dieses Spiel solltet ihr mindestens zu fünft sein, je mehr desto lustiger

Setzt euch in einen Kreis. Ein Kind ist der Schneemann und legt sich mit dem Kopf nach unten als schlafender Schneemann in die Kreismitte.

Vor ihm auf dem Boden liegt seine Nase (Karotte, Bauklotz o.ä.). Der Spielleiter deutet auf ein Kind. Dieses mopst dem Schneemann leise die Nase und setzt sich wieder an seinen Platz zurück. Alle Mitspieler nehmen die Hände auf den Rücken. Dann rufen alle laut: »Schneemann, Schneemann, deine Nase ist weg!«

Der Schneemann erwacht und geht zu dem Kind, den es für den Nasendieb hält. Daraufhin zeigt das Kind seine Hände. Hat es die Nase, wird es zum neuen Schneemann. Sind seine Hände leer, geht der Schneemann zum nächsten Spieler. Er hat drei Versuche. Findet er seine Nase nicht wieder, zeigen alle ihre Hände und er kann sehen, wer der Nasendieb war. Daraufhin wird ein neuer Schneemann bestimmt und das Spiel beginnt wieder von vorne.



Brottütenster, Brief 6. Dezember

Für einen Stern braucht ihr:

7 Butterbrottüten

Klebestift und Klebefilm

Locher

Schere

Band zum Aufhängen

Die Papier-Brottüte mit der Öffnung nach oben vor euch legen. Dann mit einem Klebestift ein umgedrehtes »T« auf die Tüte zeichnen, also einen senkrechten Strich in der Mitte anbringen, einen waagrechten Strich unten.

Auf diese Weise alle 7 Tüten aufeinander kleben.

Wenn ihr damit fertig seid und die Tüten gut halten, schneidet ihr die obere, offene Seite mit der Schere zu einem Zacken (sieht ein bisschen wie ein Dach aus).

Nun müsst ihr die erste und die letzte Spitze des Tütenstapels greifen und den Stern auffächern. Legt dann die Spitzen übereinander und locht sie.

Damit das dünne Papier später nicht reißt, verstärkt ihr die Stelle mit etwas Klebefilm.

Zum Schluss ein Band oder einen Faden durch das Loch fädeln und aufhängen.





Eisblumen selber machen, Brief 17. Dezember

Für die Eisblumen braucht ihr:

Ein Glas

Wasser

Bittersalz

Einen Teelöffel

Eine Glasplatte

Einen Pinsel

Am besten macht ihr diesen Zaubertrick zusammen mit euren Eltern oder einem anderen Erwachsenen.

Füllt ein kleines Glas zur Hälfte mit warmen Wasser und rührt nach und nach so viel Bittersalz hinein, bis sich neu hinzugefügtes Salz nicht mehr auflöst, sondern als Schicht auf dem Grund des Glases absetzt. Die fertige Salzlösung tragt ihr nun mit einem Pinsel auf eure Glasscheibe auf (falls ihr keine habt, könnt ihr auch einen Spiegel verwenden). Ihr könnt ganz wilde Muster ausprobieren: Wellenlinien, Kleckse, Striche, Kreise, ganz wie ihr mögt. Die Scheibe legt ihr dann über Nacht an einen warmen Ort zum Trocknen. Und morgen früh könnt ihr wunderherrliche Eisblumen bestaunen.





Weihnachtsanhänger aus Salzteig, Brief 20. Dezember

Für die Geschenkanhänger braucht ihr:

230 g Mehl

65 g Speisestärke

300 g Salz

180 g Wasser

15 g Öl

Alle Zutaten gut miteinander verkneten, bis ein Teig entsteht. Den Teig zu einer Kugel formen, auf einem Backpapier ausrollen und mit Keksausstechern eurer Wahl ausstechen. Mit einem Zahnstocher könnt ihr an der Oberseite ein kleines Loch für die Schnur stechen. Dann wandern eure Anhänger für 30–40 Minuten bei 150 Grad in den vorgeheizten Backofen. Anschließend durch die abgekühlten Anhänger noch Bänder ziehen und schon sind eure Schmuckstücke fertig. Wenn ihr wollt, könnt ihr sie vorher natürlich auch noch bunt anmalen.





Knallbonbons basteln, Brief 23. Dezember

Ihr braucht:

Leere Klopapierrollen

Buntes Krepppapier oder Seidenpapier

Geschenkband

Züandschnüre für Knallbonbons (peng)

Konfetti (ohhh)

Eine kleine Süßigkeit, z. B. Schokobons (mhhh)

Schneidet euer Krepppapier so zurecht, dass ihr es gerade so komplett um die Klopapierrollen herum wickeln könnt. An den Enden sollte es jeweils etwa sechs Zentimeter überstehen. Dann klebt ihr eine Züandschnur in jede Klopapierrolle. Lasst euch dabei bitte unbedingt von einem Erwachsenen helfen! Als Nächstes klebt ihr das Papier mit etwas Tesafilm oder doppelseitigem Klebeband an der Rolle fest und verschnürt die eine Seite mit dem Geschenkband. Nun befüllt eure Knallbonbons über die noch offene Seite mit dem Konfetti und der Süßigkeit. Dann auch die andere Seite verschnüren und schon seid ihr fertig.





Wichtel-Erinnerer, Brief 25. Dezember

Ihr braucht:

Ein leeres Marmeladenglas

Destilliertes Wasser (z. B. aus Baumarkt oder Tankstelle)

Glitzerstaub oder Glitzersterne – optional 5–10 ml Glyzerin
(dann schwebt der Glitzer schöner)

Heißkleber

Ein Erinnerungsstück (Irgendetwas, das euch an unsere gemeinsame Zeit erinnert. Zum Beispiel eine kleine Rentierfigur. Aber ACHTUNG: Der Gegenstand muss sowohl von der Höhe, als auch von der Breite in euer Glas passen!)

Zuerst klebt ihr das Erinnerungsstück mit Heißkleber auf das Innere des Deckels (lasst euch dabei unbedingt von einem Erwachsenen helfen, denn Heißkleber ist – logisch – sehr heiß!). Als Nächstes füllt ihr euren Glitzer in das leere Glas. Dann gießt ihr das destillierte Wasser bis knapp unter die erste Verschlussrille (das Glas darf nicht zu voll sein, sonst läuft es über, wenn ihr den Deckel mit dem Erinnerungsstück aufsetzt).

Zum Schluss schraubt ihr den Deckel richtig schön fest drauf (lasst euch dabei am besten wieder von einem Erwachsenen helfen).

Und dann ist er auch schon fertig, euer Wichtel-Erinnerer. Immer wenn ihr ihn schüttelt, merke ich, dass ihr an mich denkt. Und ganz nebenbei versprüht ihr noch eine Menge Weihnachtsmagie!

