

## Adventskalender

Tannenwald mit buntem Zierrat

## Basteln

Stimmungsvolle Lichtobjekte

## Backen

Christbaum am Stil

## Weihnachtsmärkte

Romantisch und historisch



# Adventszeit

Festliches zum Selbermachen



Kinder können es kaum erwarten und freuen sich auf die Adventszeit. Dann werden Geschenke gebastelt und Plätzchen gebacken. Und sobald der unverwechselbare Duft von Lebkuchen und Zimt durchs Haus zieht, kann sich niemand der Vorfreude aufs Fest entziehen. Unsere Anleitungen zum Selbermachen kriegen Sie locker bis dahin fertig!

Ihre Redaktion

*Frohe Weihnachten*





# Jeden Tag ein Fenster ...

... bis endlich der Weihnachtsabend da ist!

So lange wartet in dem Adventskalender in Form eines verschneiten Gutshauses täglich eine Überraschung hinter den Vorhängen.

Wer könnte sich nicht mehr erinnern, wie unglaublich langsam in der Kindheit die Zeit bis zum Weihnachtsabend verstrich. Natürlich geht es den Kindern heutzutage nicht anders. Ein traditionelles und wirkungsvolles Mittel zur Steigerung der Weihnachtsvorfreude und zum Verkürzen der Wartezeit ist der Adventskalender. Seit dem 19. Jahrhundert gehört er zum – ursprünglich christlichen – Brauchtum in der Adventszeit. Ab den 1920er-Jahren gab es zunehmend Kalender mit Fenstern, die geöffnet werden konnten. Hinter den Fensterflügeln war auf einer zweiten Schicht ein Bild zu sehen. In den 1950er-Jahren schließlich verbreiteten sich mit Schokolade befüllte Versionen. Heute, im 21. Jahrhundert, ist solch ein Adventskalender aus dem Supermarkt keine Besonderheit mehr. Ein selbst



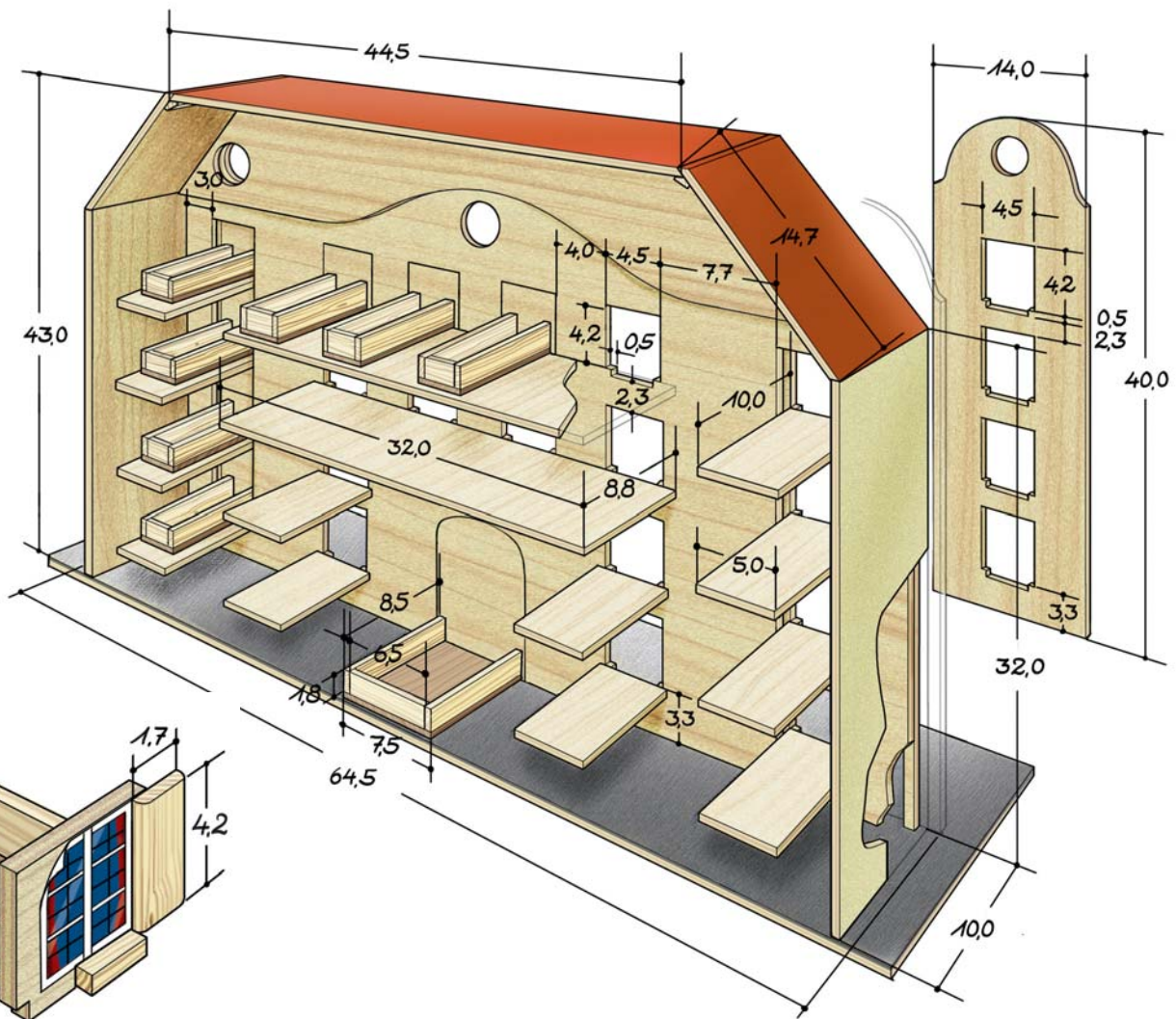
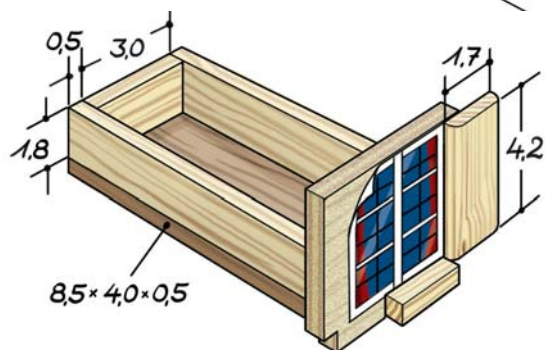
angefertigter und langlebiger Adventskalender aus Holz dagegen sehr wohl. Wer bereit ist, etwa 20 Arbeitsstunden mit Laubsäge, Leim und Farbe zu verbringen, schafft einen Kalender für Generationen ... Jedes der 20 Fenster kann an seinem Fenstersims herausgezogen werden (siehe Bild links). Dabei offenbart sich jeweils eine Schublade mit einem Innenmaß von circa 8x2 cm, die individuell befüllt werden kann. An drei Tagen wird keines der großen Fenster geöffnet, sondern jeweils eines der kleinen runden Dachfenster, die sich als Versteck für Bonbons o. ä. eignen. Das Haupttor für den 24. Dezember bietet dagegen Platz für um etwas raumgreifendere Überraschungen. Hausfront und Innenleben werden aus 5 mm dickem Sperrholz hergestellt. Insgesamt sollte man circa 30 Euro für Material einkalkulieren.







**Als Material** wurde für das Gutshaus 5 mm dickes Sperrholz benutzt. Die Schubladen bestehen aus vorgefertigten Holzleisten, die man als Meterware im Baumarkt bekommt. Die Fensterläden bestehen aus Tapetenleisten, die bereits an den Kanten gerundet sind.



# Ein Gutshaus in festlichem Glanz

Lassen Sie sich im Baumarkt die Einzelteile der Sperrholzplatten maßgenau zusägen. Dann müssen nur noch die Aussparungen für die Fenster und das Tor ausgesägt werden.

**1** Zuerst die Fensteröffnungen mit Tischlerwinkel und Zollstock auf die Holzplatten übertragen.

**2** Jede Ecke wird mit einem etwa 2 mm dicken Holzbohrer durchbohrt, damit es die Säge beim Richtungswechsel leichter hat.

**3** Nun werden sämtliche Aussparungen vorsichtig und sauber mit einer Säge (Laubsäge, Dekupiersäge oder Mini-Stichsäge) herausgearbeitet. Sauber deshalb, weil die ausgesägten Teile als Fenster verwendet werden.

**4** Die Öffnungen für die runden Dachfenster werden mit einem 30-mm-Forstnerbohrer eingebohrt. Als Stauraum für Süßes dient dann ein Brausetablettenröhrchen, das noch auf die richtige Länge gekürzt werden muss. Das Röhrchen wird mit einem Alleskleber in den Kalender eingeklebt. Die Feder des Kunststoffverschlusses wird entfernt, dann eine Kopie des Rundfensters aufgeklebt.

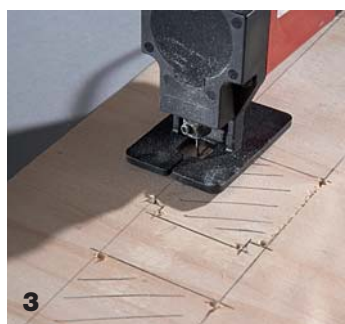
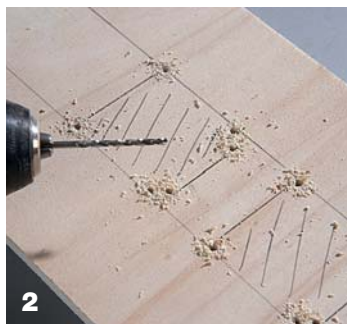
Der Anstrich der Hausfassade erfolgt mit einer selbst hergestellten Mischung aus feinem Sand (See-, Quarz- oder Vogelsand) und Acrylfarbe. Durch den Sandanteil erhält das Haus eine sehr feine Putzstruktur.

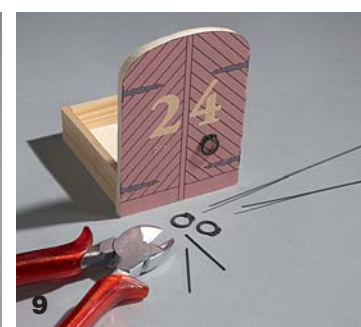
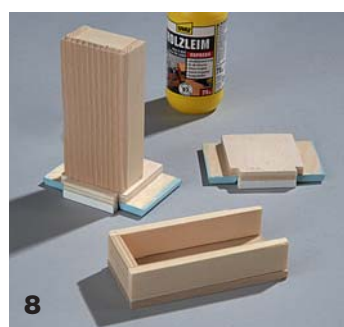
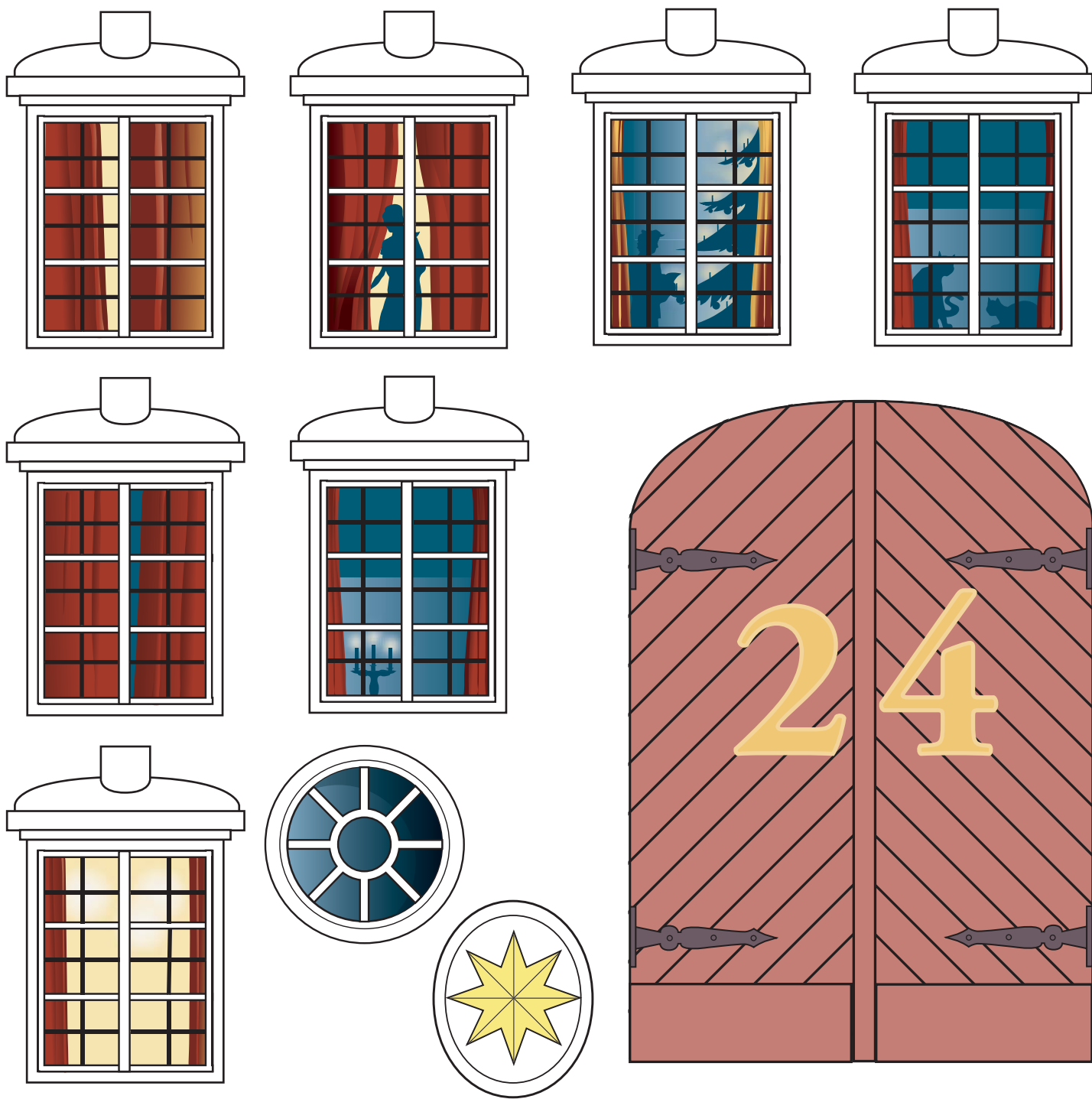
**5** Ist der Farbanstrich getrocknet, wird das Innenleben mit Schnellbinderleim eingeklebt.

**6** Die einzelnen Schubladen entstehen aus Profileistenabschnitten aus dem Baumarkt. Die Abmessungen ergeben sich aus der Zeichnung.

**7 + 8** Die abgebildeten Vorlagen von Fenstern und Tor werden per Farbkopierer vervielfältigt (Sie benötigen vier DIN-A4-Farbkopien), ausgeschnitten und auf die Fensterausschnitte beziehungsweise über die Fensteraussparungen geklebt. Anschließend die Fensterläden aus lackierter Tapetenleiste seitlich anbringen.

**9** Die Türgriffe bestehen aus kleinen Sicherungsringen (Baumarkt) und Blumendraht.







# Advents- kalender

Die Erscheinungsform von Adventskalendern ist unendlich, mit Fantasie und Bastelfreude ist alles möglich.

Sie können im Rahmen bleiben, einen Wald für die Wohnstube gestalten oder den Nussknacker seinen Teil beitragen lassen.



## Bunter Tannenwald

**Die Bäume:** Mittels zweier Kreis-Schablonen (Radius von 16 und 20 cm) jeweils 12 Viertelkreise aus hell- und dunkelgrünem Fotokarton anfertigen. Seitlich am Viertelkreisstück einen Kleberand abknicken und den Karton über eine Kante (z. B. Lineal) ziehen, damit er sich einrollt. Anschließend den Viertelkreis mit Klebstoff oder Doppelklebeband zu einem Hütchen zusammenfügen.

**Die Dekoration:** Als Baumschmuck bunte Wachsperlen auf roten Lackdraht auffädeln und – an der Spitze beginnend – spiralförmig um den Baum wickeln. Zur Fixierung des Drahts bietet es sich an, ihn mit dem kleinen Holzstern am Stab (Bastelladen) in der Baumspitze festzukleben. Unten am Baum ein kleines Loch stechen, dadurch den Draht ins Innere führen und dort befestigen. Neben den unterschiedlichen Perlenschnüren kann man auch Verzierungen mit Metallic-Paste bzw. Silber- oder Goldfarbe aufmalen und Perlen einzeln auf die Bäume kleben. So wird jeder Baum ein Unikat und alle zusammen ergeben einen festlich-bunten Adventswald, in dem sich kleine Geschenke wunderbar verbergen lassen.



## Hübsch eingerahmt

**Ein reich verzierter Bilderrahmen** (ca. 50x40 cm), der gern aus alten Beständen oder vom Flohmarkt stammen kann, ist die Basis dieses Kalenders. Glas und Rückwand herausnehmen, den Rahmen grundieren und mit weißer Acrylfarbe lackieren. Die Rückwand mit Geschenkpapier beziehen (gelingt besonders leicht mit Sprühkleber). Sodann 24 Gaben als kleine weiße

Präsente verpacken und mit goldfarbenen Bändern verschnüren; jeweils eine Schlaufe zum Aufhängen lassen. Die Päckchen mit Zahlen beschriften und immer acht davon auf ein weißes Satinband fädeln und dieses (in insgesamt drei Reihen) an der bezogenen Rückwand befestigen (geht sehr einfach mit einem Tacker). Abschließend die Rückwand wieder in den Rahmen einsetzen.



# Knackige Überraschungen

## Harte Schale, schöner Kern ...

Wer diesen Adventskalender bekommt, hat in der Vorweihnachtszeit jeden Tag eine harte Nuss zu knacken – und wird mit einer Überraschung belohnt!

In den leeren Walnusshälften lassen sich Gutscheine, weihnachtliche Gedichte oder kleine Liebesbotschaften unterbringen, die

an jedem Morgen im Advent für einen Glücksmoment oder Vorfreude sorgen. Alle Adventsnüsse zusammen – wie hier unter einer Glasglocke arrangiert – bieten einen schönen Anblick. Welche Nuss wann geknackt werden darf, verraten mit Zahlen versehene Sterne. Die Nuss für den 24. Dezember wird optisch durch ihre silberne Farbe hervorgehoben.



## Geheimnisträger:

Bevor die Walnüsse zum Adventskalender werden, sind sie ein gesunder und leckerer Snack. Doch wer die Nüsse im Hinblick auf den Adventskalender knackt, muss vorsichtig sein: Nur wenn beide Hälften ganz bleiben, lässt sich die leere Walnuss noch als Geschenkdepot verwenden. Die Hälften werden geweißt, gut verschnürt und mit Siegelack vor neugierigen Blicken geschützt.





# Backen mit Spaßfaktor

Doppeldecker, Sternplätzchen oder lieber würzige Muffins? Ganz gleich, wofür sich die Kleinen entscheiden – diese Rezepte in dem Buch „Backen für Kids“ sind so liebevoll und übersichtlich dargestellt, dass sowohl der Anfänger sowie der leidenschaftliche Bäcker sofort Lust bekommt, sie nachzumachen. Neben der verständlichen Zubereitung gibt es auch im Anhang noch Tipps für hübsche Verzierungen. Ab 8 Jahren. 128 Seiten, 12,95 Euro. **Dorling Kindersley, ISBN: 978-3-8310-1936-6**



## Advents - Bücher

Was gibt es Schöneres, als in der Vorweihnachtszeit mit Kindern Plätzchen zu backen, um die Keksdosen bis zum Rand zu füllen. In diesen Büchern finden Sie leckere Rezepte. Aber auch Ideen zur weihnachtlichen Dekoration und spannende Lektüre für Kids sind natürlich mit dabei.

## Sterntaler & Co.

Kekse kaufen kann jeder, aber die besten Stückchen gibt es natürlich nur selbst gemacht. Gönnen Sie sich den Luxus und das Erlebnis. Denn nur Gebäck aus dem eigenen Herd riecht und schmeckt so unvergleichlich nach Weihnachten. In „Weihnachtsbäckerei“ können Sie auf Streifzug gehen, denn es gibt klassische, trendige, regionale und internationale Rezepte zu entdecken. Neben Plätzchen, feinen Stollen und würzigen Lebkuchen werden auch festliche Kuchen angeboten. Nützlich ist auch der Backkalender für die vorweihnachtliche Planung. 160 Seiten, 14,90 Euro. **Ulmer, ISBN: 978-3-8001-5853-9**



## Blitzschnelles Knusperwerk

Auf die Plätzchen, fertig, los! Dieses Büchlein wird alle Naschkatzen begeistern, denn die Kekse sind ratzfatz gebacken. Kokos-Cookies, Haselnuss-Kaffee-Kringel, Shortbreads oder Schokobrownies sind im Minutentakt von zehn, 20 und 30 Minuten gebacken. Und falls Weihnachten wieder überraschend kommen sollte – für Last-Minute-Plätzchen zum Verschenken gibt es ein Extrakapitel. 64 Seiten, 7,99 Euro. **GU, ISBN: 978-3-8338-0911-8**







## Festliche Zeiten

Vorfreude ist die schönste Freude. Und so kann man die Dekoration der Adventszeit bis hin zum finalen Fest stets steigern. Vom Adventskalender über Tischdekorationen bis hin zum glanzvoll geschmückten Tannenbaum erhält man in dem Buch „222 Ideen für Advent & Weihnachten“ eine Fülle an Anregungen. 189 Seiten, 12,90 Euro. **Ulmer, ISBN: 978-3-8001-6985-6**



## Spannung

Für kleine Leseratten ab acht Jahren ist „King-Kong das Weihnachtsschwein“ von Kirsten Boie mit vielen bunten Abbildungen eine zauberhafte Lektüre, die sich von den üblichen Weihnachtsgeschichten abhebt. Eines steht fest, King-Kong schmecken Adventsgestecke am besten. 64 Seiten. 7,95 Euro. **Oetinger, ISBN: 978-3-7891-0738-2**



## Entdecken

Woher weiß man, wie alt ein Baum ist? Wie baut man ein Floß oder richtig gute Papierflieger? „Mach mal!“ zeigt jede Menge coole Dinge zum Ausprobieren, Erleben und Entdecken. Kleine Abenteurer finden darin über 230 Anleitungen, die Action ins Leben bringen. Ab 8 Jahren. 192 Seiten, 16,95 Euro. **DK, ISBN: 978-3-8310-1932-8**

## Endlich ist Weihnachten

Jetzt ist wieder die Zeit gekommen, um seine Lieben so richtig zu verwöhnen und der Hektik des Alltags den Rücken zu kehren. Mit der Familie und Freunden die schönen Seiten der Vorweihnachtszeit genießen: lange Spaziergänge, Schlittschuhlaufen oder Schneeballschlachten und danach eine heiße Schokolade oder einen kräftigen Punsch? Die passenden Rezepte dazu liefert das Buch „Weihnachten“ von Christina Kempe und Christa Schmedes. Die Hauptrolle spielt selbstverständlich die Backstube. Anleitungen gibt es für jede Menge unterschiedlicher Plätzchen, Stollen, Kuchen und Torten. Oder Rezepte für herzhaftes Kleinigkeiten und Schmankerln wie Winterwaffeln oder Weihnachtsschmarrn, nach denen man sich alle zehn Finger ableckt. Wer seine Freunde und Verwandten gern mit Geschenken aus der eigenen Küche erfreut, kommt bei den Vorschlägen auf seine Kosten. Und wenn man sich dann für eines der drei Menüs entschieden hat, weiß man – endlich ist Weihnachten! 160 Seiten, 16,99 Euro. **Gräfe und Unzer, ISBN: 978-3-8338-1676-5**







**In kariertem Baumwollstoff** zieht Elch Erik alle Blicke auf sich. Im Gegensatz zu seinen natürlichen Verwandten kann man mit ihm prima kuscheln.

# Schwedische Weihnacht

Mit Elch Erik zieht schwedische Wintergemütlichkeit ins Wohnzimmer ein. Erik ist zugleich Weihnachtsdekoration und gemütliches Sofakissen – ganz nach Belieben!

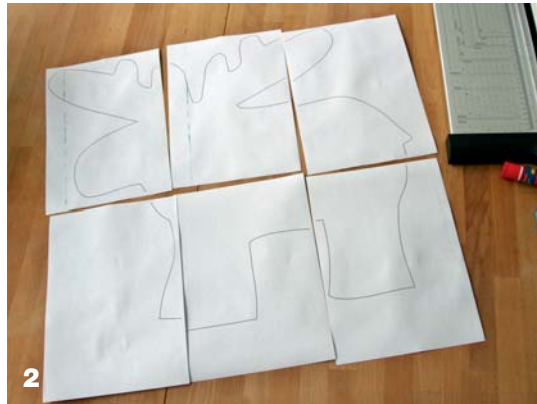
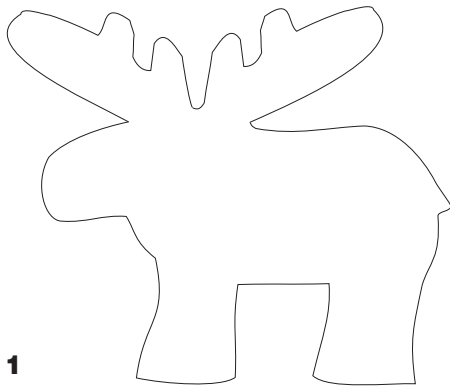
**W**enn in der Adventszeit die Tage kurz und die Nächte lang, dunkel und kalt sind, spielt sich das Leben überwiegend zu Hause ab. In der Vorweihnachtszeit wird das Haus geschmückt, man trifft sich mit Freunden und Familie, redet, backt und bastelt gemeinsam. Das gilt für unsere Breitengrade und ganz besonders für Schweden, wo der Winter noch dunk-

ler und kälter ist. Näharbeiten gehören zu den typischen Aktivitäten an solchen Abenden. Deshalb haben wir für Sie mit Elch Erik „ein kleines Stück Schweden“ zum Selbermachen ausgewählt. Er ist ein unkomplizierter Mitbewohner und wird mit seinem ruhigen Wesen sicher ein bei Groß und Klein beliebtes neues Familienmitglied werden.

**Benötigtes Material:** ein DIN-A1-Bogen oder sechs DIN-A4-Bögen. Papierschere, Klebestift und Klebefilm. Stoff mit den Maßen 55 cm (Höhe) und 120 cm (Breite), dazu passendes Nähgarn. Stecknadeln, eine Stoffschere, Füllmaterial (Polsterwatte o.Ä.) und eine Nähmaschine. Diese ist nicht zwingend erforderlich, Elch Erik kann auch mit der Hand genäht werden.



# Hier entsteht ein handzahmer Elch!



**Das Kissen** in Form von Elch Erik soll nach Fertigstellung in etwa 50 cm hoch und 57 cm lang sein, dementsprechend muss die Vorlage angefertigt werden:

**1** Wer Papier in DIN A1 zur Verfügung hat, kann sich die Maße markieren und die Silhouette von Erik direkt aufzeichnen.

**2** Im Falle von DIN-A4-Papier sind sechs Blätter nötig, um Eriks Umriss aufzumalen. Es ist einfacher, die Seiten zunächst zu einem großen Bogen zusammenzukleben und dann (anders als in unserer Abbildung) durchgehend zu zeichnen.

**3** Die Papiervorlage an den Umrissen entlang ausschneiden.

**4** Den Stoff doppelt legen und den Elch-Schnittbogen mit ein paar Stecknadeln darauf heften.

**5** Nun den Stoff um das Schnittmuster mit 1 cm Nahtzugabe gleichmäßig ausschneiden. Die Stecknadeln vorsichtig entfernen und die Papiervorlage abnehmen, sodass die beiden Stofflagen übereinander liegen bleiben.

**6** Anschließend die beiden Stofflagen wieder mit Stecknadeln aneinanderheften und so für das Nähen vorbereiten. Das Nähen am besten am Innenbein des Elches beginnen. Unbedingt den Bauch aussparen, da Elch Erik von dort mit Füllmaterial bestückt wird. Nach dem Nähen die Stellen, die eine sehr scharfe Innenkurve haben (vor allem am Geweih), noch etwas einschneiden, damit sich die Form nach dem Wenden nicht zu sehr zusammenzieht.

**7** Den Stoff wenden, sodass die Nähte innen liegen. Als Hilfsmittel zum Ausstülpen des Geweihs eignet sich ein Holzkochlöffel.

**8** Nun wird Erik mit Füllmaterial bestückt. Dabei zunächst die Füllung mithilfe des Holzkochlöffels zum Geweih durchschieben und so lange nachstopfen, bis Elch Erik gut gefüllt ist. Abschließend mit der Hand die Naht am Bauch schließen und dem Elch mit Stickgarn oder – je nach Geschmack – mit Knöpfen Augen geben.



# Licht(e) Momente



Kaum etwas wirkt intensiver auf die Raumatmosphäre als die Beleuchtung. Mit unseren adventlichen Basteltipps schaffen Sie im Handumdrehen eine warme, gemütliche Umgebung zum Wohlfühlen.



## Walnuss-Kerzen

### Material:

Walnüsse  
Nussknacker oder Schere  
Teelichter  
Heißklebepistole

### So geht's:

Die Walnüsse mithilfe eines Nussknackers genau in der Mitte knacken, sodass zwei unversehrte Schalenhälften entstehen. Wenn die Hälften durch den Nussknacker zerbrechen, kann man versuchen, sie mit einer Schere unversehrt voneinander zu trennen. Danach den Nusskern entfernen und z. B. für Kekse verwenden. Ein Teelicht aus seiner

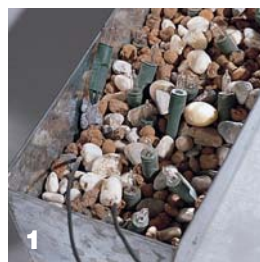
Aluhülle nehmen, den Docht mit dem Standfuß aus der Kerze herausziehen und mithilfe einer Heißklebepistole am Boden der Nusschale befestigen. Das Wachs des Teelichtes – z. B. in einer alten Konservendose – im Wasserbad schmelzen. Nun das flüssige Wachs vorsichtig in die Nusschale gießen, bis diese gefüllt ist, dabei darauf achten, dass der Docht hervorsteht. Anschließend abkühlen lassen.

## Ein Lichter-Tannenwald



### Material:

Blumenkasten aus verzinktem Stahlblech  
Lichterkette  
Kiesel oder Blähton  
Aluminiumstäbe



### So geht's:

Um Licht in den dunklen Tannenwald zu bringen, eine Lichterkette mit Schmelzkleber am Boden des Blumenkastens so befestigen, dass die Lämpchen möglichst hochstehen. Anschließend vorsichtig Kiesel und/oder Blähton so einfüllen, dass die Birnen aus den Steinchen hervorragen. Alustäbe mittels Dreieckformen (z. B. aus Holzresten) in Tannenform biegen. Dabei am besten mit der Stabmitte an der Spitze des Dreiecks beginnen und die Stäbe um die Form biegen. Wer unterschiedlich große Tannen wünscht, benötigt entsprechend lange Stäbe und Dreiecksformen.



# Ein romantisches Adventsdorf

## Material:

festes weißes Papier  
Bleistift  
Lineal  
Schere  
Cuttermesser  
Kleber  
weißes/cremefarbenes  
Transparentpapier  
Lichterkette  
evtl. Pinzette  
evtl. Klebeband

## So geht's:

In warmem Winterlicht präsentiert sich dieses kleine Dorf, das sich selbstverständlich – je nach Bastelausdauer – beliebig vergrößern lässt. In der ausführlichen Vorlage gibt es vier unterschiedliche Hausfassaden für die Papierhäuser mit ihren schönen Giebeln. Die Rasterzeichnung für die Seitenwände ist bei allen Häusern dieselbe. Die fertiggebastelten Häuser sind circa 20 cm hoch, und für die festliche Beleuchtung der kleinen Zimmer sorgt eine Lichterkette.

Als Erstes wird eine Fassadenvorlage auf festes weißes Papier übertragen und entlang der Umrisslinien ausgeschnitten, wie auch die

Fenster. Ebenso verfährt man mit der Vorlage für die Seitenwände. Die Stuckteile (in der Vorlage hellblau) auf Karton übertragen, ausschneiden und auf die Fassade kleben. Haustüren zum Öffnen vor dem Kleben mit dem Cutter einschneiden.

Nun den Fassadenteil an Seitenwände und Dach kleben. Sind die Teile fest verbunden, die Rückwand des Hauses an der Unterkante einschneiden, um das Kabel der Lichterkette einführen zu können. Jeweils drei Glühlampen mit Klebeband zusammenfassen und ins Haus legen.

Wer das Adventsdorf bewohnen darf, liegt natürlich einzig in der Hand des Erbauers.

Die **ausführliche Vorlage** zum Nachzeichnen können Sie im Internet runterladen auf [www.selbermachen.de](http://www.selbermachen.de)





# Winterliche Backkunstwerke

... die lecker schmecken, aber fast zu schön sind, um sie aufzuessen!

## Schiefe Tannen

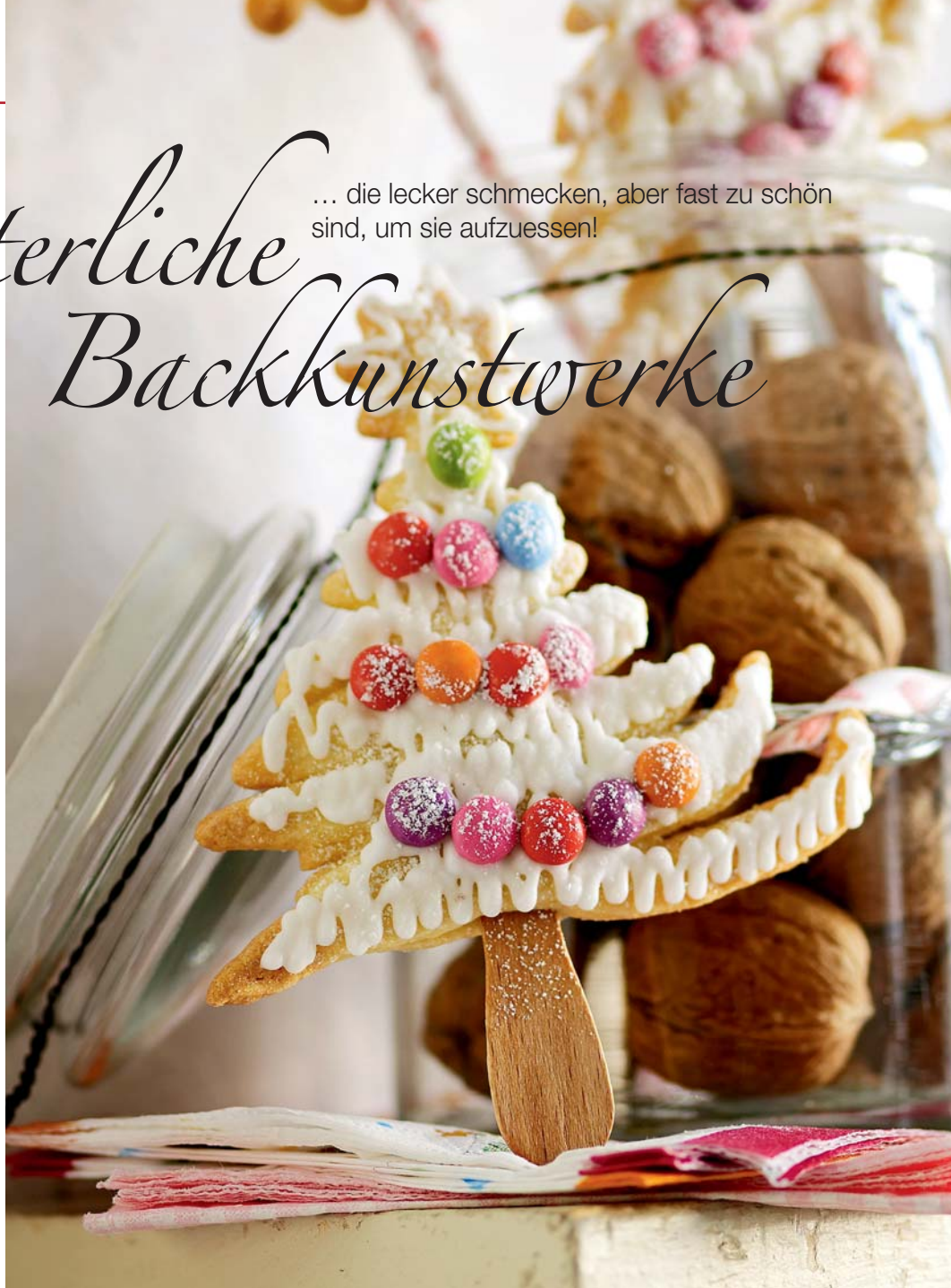
**ZUBEREITUNG** 40 Min.

**KÜHLEN** 1 Std.

**BACKEN** 15 Min.

**ZUTATEN** für ca. 15 Stück

150 g Mehl  
50 g Speisestärke  
100 g kalte Butter  
100 g Zucker  
1 Ei, 1 Prise Salz  
5–8 Tropfen flüssiges Back-Aroma (oder 1–2 TL Aroma-Paste, z. B. Bittermandel, Butter-Vanille, Rum, Zitrone, Pfefferminze)  
1 Eiweiß  
100 g Puderzucker  
Schiefe-Tannen-Ausstechform (ca. 9 cm; oder Tannenbaum-Ausstechform)  
Zucker-Schneeflocken und bunte Mini-Schokolinsen zum Dekorieren



**1** Das Mehl und die Speisestärke mischen. Mit Butter in Flöckchen, Zucker, Ei, Salz und dem Aroma auf eine Arbeitsfläche häufen. Alles mit einem großen Messer fein hacken und rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

**2** Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen und mit einer Ausstechform 15 schiefe Tannen ausstechen. Die Teigtannen auf das Blech legen.

**3** Die Tannen im Backofen auf mittlerer Schiene in 12–15 Minuten goldbraun backen. Das Gebäck herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

**4** Das Eiweiß und den Puderzucker mit den Schneebeesen des Handrührgeräts zu einer weißen, dicklichen Glasur aufschlagen und mit einem feinen Pinsel oder einem Spritzbeutel aus Papier als Schnee auf

die Oberseite der Tannenzweige malen. Mit den Zucker-Schneeflocken und den Schokolinsen als Christbaumkugeln dekorieren. Anschließend trocknen lassen.

### Tipp:

Für die Gestaltung „am Stiel“ bzw. mit Stamm vor dem Backen jeweils einen kleinen Holzspatel (Eisstiel oder Pommesgabel) so unter jedes Plätzchen auf dem Blech schieben bzw. in den Teig stecken, dass ein Stiel/Stamm in gewünschter Länge herausragt.



Ausstechform von Städter, zu beziehen z.B. über [www.alleszumbacken.de](http://www.alleszumbacken.de) (Bestellnr.: S054226) für 3,79 Euro (plus Versand)



# Lebkuchen-Anhänger

## ZUBEREITUNG

ca. 2 Std.  
**KÜHLEN**  
ca. 3 Std.

## ZUTATEN für ca. 30 Stück

410 g Mehl  
1/2 Päckchen Backpulver  
2 TL Lebkuchengewürz  
125 g weiche Butter  
125 g brauner Zucker  
125 g dunkler Sirup (z. B. Zuckerrüben-Sirup)  
1 Ei  
1 Eiweiß  
250 g Puderzucker  
ca. 4 EL Zucker

**1** Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und weiche Butter mit der Küchenmaschine verkneten. Zucker, Sirup und verquirltes Ei hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 3 Stunden kühl stellen.

**2** Den Teig portionsweise zwischen zwei großen aufgeschnittenen Gefrierbeuteln ca. 4 mm dick ausrollen und erneut kalt stellen. Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

**3** Einige Sterne (11 cm groß) ausstechen. Auf blechgroße Backpapierstücke legen. Aus der Mitte mit einem Ausstecher Sterne (ca. 7 cm groß) ausstechen. Dann daraus kleine Sternchen (ca. 4 cm groß) ausstechen.

**4** Die Reste zusammenkneten, erneut ausrollen und auch Schneeflocken und -kristalle (6–8 cm groß) ausstechen und ebenfalls auf Backpapier legen. Mit einem Holzstäbchen jeweils oben ein kleines Loch als Öse hineinstecken.

**5** Das belegte Backpapier jeweils aufs Blech ziehen und auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen. Das Blech herausnehmen und die Löcher (Ösen) nachformen. Kekse mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

**6** Puderzucker, Eiweiß und 1 EL Wasser verrühren. Guss in einen Spritzbeutel geben und die Anhänger damit bespritzen. Mit Zucker bestreuen und fest werden lassen.

Haltbarkeit: ca. 4 Wochen.



# Süße Handschuhe

## ZUBEREITUNG

ca. 3 Std.

## ZUTATEN für 6 Paare

225 g dunkler Sirup (z. B. Zuckerrüben-Sirup)  
170 g brauner Zucker  
150 g Butter  
500 g Mehl  
1 gute Prise Salz  
1 TL Ingwerpulver  
1 EL Zimt  
3 Packungen Puderzucker (à 250 g)  
3 Eiweiß  
rote und blaue Speisefarbe

**1** Zunächst für Schablonen die Umriss einer geschlossenen Hand (ca. 18 cm lang) und einer mit gespreizten Fingern auf Pappe zeichnen und ausschneiden.

**2** Sirup, Zucker und Butter unter Rühren erhitzen, bis sich das Fett löst. Abkühlen lassen, bis die Masse lauwarm ist. Das Mehl und die Gewürze mischen und unterkneten. Anschließend den Teig portionsweise zwischen zwei großen aufgeschnittenen Gefrierbeuteln ca. 4 mm dick ausrollen und kalt stellen.

**3** Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Mithilfe der Schablonen Teig-Handschuhe ausschneiden, dabei die Hälfte spiegelverkehrt ausschneiden, sodass Paare entstehen. Mit einem Holzstäbchen jeweils ein

kleines Loch in die untere Ecke der Handschuhe stechen, damit nach dem Backen ein Band durchgezogen werden kann.

**4** Die Teig-Handschuhe auf blechgroße Backpapierstücke legen, aufs Blech ziehen und auf mittlerer Schiene ca. 12 Minuten backen. Nach dem Backen die Löcher nachformen, die Handschuhe vom Blech nehmen und vollständig auskühlen lassen.

**5** Puderzucker, Eiweiß und etwas Wasser verrühren. Ein Drittel davon in einen Spritzbeutel geben, den Rest je zur Hälfte rot bzw. blau einfärben und ebenfalls in Spritzbeutel füllen. Die Handschuhe im Norwegermuster bemalen und fest werden lassen. Mit Bändern paarweise zusammenbinden.





# Romantische Weihnachtsmärkte

In der Adventszeit wärmen heiße Getränke, köstliches Gebäck und festlicher Lichterglanz Leib und Seele an kalten Tagen.

## ❖ DRESDNER STRIEZELMARKT

01109 Dresden, Altmarkt,  
Telefon (0351) 50 1601 60,  
[www.striezel-markt.de](http://www.striezel-markt.de)

**Geöffnet:** 24. Nov. bis 24. Dez.,  
täglich 10–21 Uhr,  
Heiligabend 10–14 Uhr

**Spezialitäten:** Dresdner Christstollen (Striezel), dem der älteste Weihnachtsmarkt in Deutschland seinen Namen verdankt. Highlight: die 14 m hohe Weihnachtspyramide.

## ❖ ANNABERGER WEIHNACHTSMARKT

09456 Annaberg, Marktplatz,  
Telefon (03733) 19433,  
[www.annaberg-buchholz.de](http://www.annaberg-buchholz.de)

**Geöffnet:** 25. Nov. bis 23. Dez.,  
So. bis Do. 10–19 Uhr,  
Fr. und Sa. 10–20 Uhr

**Spezialitäten:** Traditioneller Weihnachtsschmuck aus dem Erzgebirge sowie Annaberger Klöppelspitze, Stollen und Hutzenkuchen. Bergparade am 18. Dez.

## ❖ MARKT AM OPERNPALAIS

10117 Berlin, Opernpalais,  
Telefon (030) 250025,  
[www.berliner-weihnacht.de](http://www.berliner-weihnacht.de)

**Geöffnet:** 23. Nov. bis 26. Dez.,  
Mo. bis Do. 12–21.30 Uhr,  
Fr. und Sa. 11–22.30 Uhr,  
So. 11–21.30 Uhr, Heiligabend geschlossen, 1. und 2. Feiertag 11.30–21 Uhr

**Spezialitäten:** Nostalgischer Weihnachtsmarkt in Berlins historischer

Mitte mit nationalem Kunsthandwerk aus dem Erzgebirge und Plauen. Ein besonderes Erlebnis ist eine Kutschfahrt durch die „alte Mitte“ der Stadt.

## ❖ HISTORISCHER HAMBURGER WEIHNACHTSMARKT

20095 Hamburg, Rathausmarkt,  
Telefon (040) 30051-300,  
[www.hamburg-tourism.de](http://www.hamburg-tourism.de)

**Geöffnet:** 21. Nov. bis 23. Dez.,  
So. bis Do. 11–21 Uhr,  
Fr. und Sa. 11–22 Uhr

**Spezialitäten:** Roncalli Weihnachtsmarkt mit seinen nach historischen Vorbildern gefertigten Buden versetzt in vergangene Zeiten. Es gibt mehrere Themengassen, wie z.B. die Spielzeuggasse, die (nicht nur) Kinderherzen höherschlagen lässt.

## ❖ HISTORISCHER WEIHNACHTSMARKT

23552 Lübeck, Marienkirchhof,  
Telefon (0451) 8899700,  
[www.luebecker-weihnachtsmarkt.de](http://www.luebecker-weihnachtsmarkt.de)

**Geöffnet:** 23. Nov. bis 23. Dez.,  
So. bis Do. 11–21 Uhr,  
Fr. und Sa. 11–22 Uhr

**Spezialitäten:** Mittelalterlicher Weihnachtsmarkt zu Füßen der Marienkirche, auf dem Kunsthandwerker und Gaukler ihre Fertigkeiten präsentieren. Attraktion für Kinder ist der prächtige Märchenwald (ab 21. Nov., Mo. bis Sa. 10–19 Uhr, So. 11–19 Uhr).

## ❖ WISMARER WEIHNACHTSMARKT

23966 Wismar, Marktplatz,  
Telefon (03841) 19433,  
[www.wismar.de](http://www.wismar.de)

**Geöffnet:** 24. Nov. bis 21. Dez.,  
täglich 11–20 Uhr

**Spezialitäten:** Hier legt der Weihnachtsmann, begleitet von zwei Engeln, zur Eröffnung mit einem Schiff an, wie es sich für eine Hafenstadt gehört. Vor den schönen Giebelhäusern gibt es Holzspielzeug, Baumschmuck und Kerzen. Ein spezieller Kinder-

weihnachtsmarkt lädt zum Mitmachen ein.

## ❖ GOSLARER WEIHNACHTSMARKT

38640 Goslar, Marktplatz,  
Telefon (05321) 780660,  
[www.weihnachtswald.de](http://www.weihnachtswald.de)

**Geöffnet:** 23. Nov. bis 29. Dez.,  
Mo. bis Sa. 10–20 Uhr,  
So. 11–20 Uhr,

Heiligabend 11–14 Uhr,  
1. und 2. Feiertag 12–19 Uhr

**Spezialitäten:** Im Rund der mittelalterlichen Hausfassaden bieten



Nürnberg: ein Stimmungsbild vom berühmten Christkindlesmarkt



Aussteller Kunsthandwerk und saisontypische Köstlichkeiten an. Eine Attraktion ist der romantische Weihnachtswald mit über 40 geschmückten Fichten.

#### ❖ MÜNSTERANER WEIHNACHTSMARKT

48143 Münster, Platz des Westfälischen Friedens,  
Telefon (02 51) 4 92-27 10,  
[www.muenster.de](http://www.muenster.de)

**Geöffnet:** 21. Nov. bis 23. Dez.,  
So. bis Do. 11–20 Uhr,  
Fr. und Sa. 11–21 Uhr

**Spezialitäten:** Münsters größter Weihnachtsmarkt findet mit rund 120 Ständen im Rathaus-Innenhof statt. Überdacht von einem Lichtherm, laden Spielzeugbuden, Schmuck- und Kunstgewerbbestände, begleitet vom Duft gebrannter Mandeln, zum Bummeln ein. Über den Prinzipalmarkt geht es vorbei an historischen Kaufmannshäusern zum Lamberti-Lichtmarkt. An der Lambertikirche steht ein 20 m hoher Lichtbaum.

#### ❖ KÖLNER WEIHNACHTSMARKT AM DOM

50667 Köln, Domplatte,  
Telefon (02 21) 221-304 00,  
[www.koeln.de](http://www.koeln.de)

**Geöffnet:** 21. Nov. bis 23. Dez.,  
Mo. bis Fr. 11–21 Uhr  
Sa. und So. 10–22 Uhr

**Spezialitäten:** Schöne Stände vor imposanter Kulisse – dem Kölner Dom. Kunsthandwerk sowie regionale Spezialitäten und Bio-Lebensmittel sind wichtiger Bestandteil des Marktes.

#### ❖ MONSCHAUER WEIHNACHTSMARKT

52156 Monschau,  
Telefon (0 24 72) 80 48-0,  
[www.monschauer-weihnachtsmarkt.de](http://www.monschauer-weihnachtsmarkt.de)

**Geöffnet:** 25. Nov. bis 18. Dez. an den Adventswochenenden, Fr. und Sa. 11–21 Uhr, So. 11–20 Uhr

**Spezialitäten:** Eingerahmt von romantischen Fachwerkhäusern bieten Aussteller Baumschmuck und Kunsthandwerk an. Krippenspiele finden am Samstag und Sonntag um 15 und 17 Uhr im Brauereimuseum statt. Ebenfalls an den Wochenenden lassen historisch gekleidete Turmbläser weihnachtliche Klänge erschallen.

#### ❖ HOTEL HOHENHAUS

37293 Holzhausen bei Herleshausen,  
Telefon (0 56 54) 98 70,  
[www.hohenhaus.de](http://www.hohenhaus.de)

**Geöffnet:** 10. und 11. Dez.

Sa. 11–21 Uhr, So. 11–18 Uhr

**Spezialitäten:** Markt in historischen Gebäuden. Bei weihnachtlichen Klängen können Waren der Handwerkskunst und kulinarische Köstlichkeiten bestaunt und erworben werden. Eintritt 3 Euro, Kinder 2 Euro, Familien max. 6 Euro.

#### ❖ FRANKFURTER WEIHNACHTSMARKT

60311 Frankfurt am Main, Römerberg, Paulsplatz, Mainkai,  
Telefon (0 69) 21 23 88 00,  
[www.frankfurt.de](http://www.frankfurt.de)

**Geöffnet:** 23. Nov. bis 22. Dez.,  
Mo. bis Sa. 10–21 Uhr, So. 11–21 Uhr

**Spezialitäten:** Kunsthandwerk und regionale Köstlichkeiten wie Bethmännchen aus Marzipan und Quetschemännchen aus Trockenpflaumen. Kinder bestaunen das nostalgische Pferdekarsell.

#### ❖ BAROCK-WEIHNACHTSMARKT

71634 Ludwigsburg, Marktplatz,  
Telefon (0 71 41) 9 10-22 52,  
[www.ludwigsburg.de](http://www.ludwigsburg.de)

**Geöffnet:** 24. Nov. bis 22. Dez.,  
täglich 11–21 Uhr

**Spezialitäten:** Auf dem barocken, von Arkaden gesäumten Marktplatz werden an fast 180 Ständen traditionelle Kunsthandwerk und Kulinarisches angeboten. Außerdem gibt es täglich Bühnenprogramm – für Kinder um 15 Uhr, für Erwachsene um 19 Uhr. Prachtvolle Dekoration und die üppige Lichtgestaltung geben der Veranstaltung einen stimmungsvollen Rahmen.

#### ❖ ESSLINGER MITTELALTER-UND WEIHNACHTSMARKT

73728 Esslingen, Rathausplatz,  
Telefon (07 11) 39 69 39-69,  
[www.mittelalterliches-esslingen.de](http://www.mittelalterliches-esslingen.de)

**Geöffnet:** 22. Nov. bis 22. Dez.,  
täglich 11–20.30 Uhr

**Spezialitäten:** Traditionelle Handwerksprodukte von Färbern, Filzern und Töpfern, dazu Spanferkel und knusprige Hanffladen. Zum Amüsement des Publikums treten Gaukler, Spielleute und Vaganten auf.

#### ❖ SCHWABINGER WEIHNACHTSMARKT

80801 München-Schwabing, Münchner Freiheit,  
Telefon (0 89) 33 81 33,  
[www.schwabingerweihnachtsmarkt.de](http://www.schwabingerweihnachtsmarkt.de)

**Geöffnet:** 25. Nov. bis 24. Dez.,  
Mo. bis Fr. 12–20.30 Uhr,  
Sa. und So. 11–20.30 Uhr,  
Heiligabend von 11–14 Uhr

**Spezialitäten:** Künstlermarkt mit über 100 Ausstellern, die ihre individuell gefertigten Arbeiten anbieten. Auf Ausstellungsflächen jenseits der Buden (Kunstzelt und Skulpturenforum) sind Bilder, Skulpturen und Großplastiken zu sehen. Auch Musik ist immer dabei.

#### ❖ ALTBAYERISCHER CHRISTKINDLMARKT

83671 Benediktbeuern, Dorfplatz,  
Telefon (0 88 57) 2 48,  
[www.benediktbeuern.de](http://www.benediktbeuern.de)

**Geöffnet:** Ausschließlich am 4. Dezember, 10–19 Uhr

**Spezialitäten:** Ein echter Geheimtipp ist der Altbayerische Christkindlmarkt mit Kunstgewerbe von

**Ludwigsburg:** Der Marktplatz erstrahlt im Schein der Weihnachtsbeleuchtung



heimischen Handwerkern und „lebender Krippe“.

#### ❖ CHRISTKINDLESMARKT

90403 Nürnberg, Hauptmarkt,  
Telefon (09 11) 23 36-0,  
[www.christkindlesmarkt.de](http://www.christkindlesmarkt.de)

**Geöffnet:** 25. Nov. bis 24. Dez.,  
Mo. bis Do. 9.30–20 Uhr,  
Fr. und Sa. 9.30–22 Uhr,  
So. 10.30–20 Uhr, Heiligabend 9.30–14 Uhr

**Spezialitäten:** Auf dem berühmtesten Weihnachtsmarkt Deutschlands mit über 200 Ständen weht alljährlich der Duft von Zimt, Glühwein, gerösteten Mandeln und Nürnberger Bratwürsten. Eröffnet wird die feierliche Zeremonie mit dem Prolog des Christkinds am Freitag vor dem 1. Advent. Strahlende Kinderaugen sind bei einem Abstecher zum Hans-Sachs-Platz, wo die Kinderweihnacht stattfindet, garantiert.

#### ❖ ERFURTER WEIHNACHTSMARKT

99084 Erfurt, Domplatz,  
Telefon (03 61) 66 40-0,  
[www.erfurt.de](http://www.erfurt.de)

**Geöffnet:** 23. Nov. bis 22. Dez.,  
So. bis Mi. 10–20 Uhr,  
Do. und Sa. 10–21 Uhr

**Spezialitäten:** Buden mit Kunsthandwerk und Thüringer Produkten laden zum Bummeln in die denkmalgeschützte Altstadt ein. Konzerte finden täglich vor den Domstufen statt. Kinder können in der Marktbackstube Plätzchen backen. Unter dem Domberg erfreut eine Weihnachtsbindausstellung alle Blumenfreunde.