

DU BIST EINE
Königstochter



Mit Liebe gebacken

Wenn sich der unvergleichliche Duft von frisch gebackenen Keksen, Zimt und Schokolade von der Küche her ausbreitet – einfach himmlisch! Sofort kommen uns schöne Erinnerungen in den Sinn.

Schon das Backen und Verzieren ist eine Freude, doch das genüssliche Probieren der noch heißen Plätzchen erst recht ... Und oft schaffen dann eine heiße Tasse Tee und mit Liebe gebackene Kekse den perfekten Rahmen für schöne, tiefe Gespräche. Oder die leckeren Kekse bringen als persönliches Geschenk ganz viel Wertschätzung zum Ausdruck.

Lassen Sie sich von den Rezepten, Deko-Ideen und der kleinen Geschichte inspirieren, Gutes von Gott zu empfangen und an andere weiterzugeben.





Mandelkronen

Zutaten: 1 Ei, zimmerwarm
100 g Zucker
200 g Butter
200 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
1/2 TL Backpulver

Für die Dekoration:

2 Eigelb
Hagelzucker

Butter, Zucker und das Ei schaumig rühren. Gemahlene Mandeln, Mehl und Backpulver unterrühren und zu einem glatten Teig verarbeiten. In einem luftdichten Behälter eine halbe Stunde kalt stellen. Den Teig dünn ausrollen und Plätzchen ausstechen. Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und mit dem Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen goldgelb bis hellbraun backen.

Ober- und Unterhitze: 10-15 Min. bei 180 °C • Umluft: 10-12 Min. bei 175 °C



Kekse zum Aufhängen

Damit die Plätzchen aufgehängt werden können, gibt es einen ganz einfachen Trick:

Vor dem Backen mit einer Nudel ein Loch in den rohen Teig bohren. Damit das Loch beim Backen nicht zuläuft, die Nudel einfach mitbacken. Nach dem Backen die Nudel vorsichtig aus dem noch heißen Keks herausdrehen.

*schön als
Weihnachts-
schmuck*

Blätterteigkronen

Zutaten: TK-Blätterteig
rote Marmelade
Puderzucker nach Belieben

schnell,
ganz einfach,
für Gäste

TK-Blätterteig auftauen lassen, und aus der Hälfte der Teigblätter die Kronenformen ausstechen. Die restlichen Teigblätter mit roter Marmelade bestreichen. Die Kronen und auch die Ränder der ausgestochenen Kronen auf die Teigblätter legen und nach Packungsangabe abbacken.

Mit Puderzucker bestreuen. Schmecken heiß mit Vanilleeis am besten!

Herzhafte Alternative

Statt Marmelade Pesto Rosso verwenden.





Dekorative Verpackungen

Einmachglas

dekoratives Band

Serviette oder Seidenpapier

Das Einmachglas mit einer schönen Serviette
oder Seidenpapier auslegen und mit den Keksen befüllen.
Das Band vorne zu einer Schleife binden.
Ein schönes persönliches Geschenk!

Alternative:

Statt des Einmachglases eine Erdnussdose verwenden.
Dose und Deckel mit einem schönen Papier bekleben - fertig!
Diese Alternative ist genauso hübsch, allerdings viel unempfindlicher
als das Einmachglas und deswegen besser zum Versand geeignet.

Du bist eine Königstochter

Es war einmal eine kleine Stachelschweindame namens Louisa. Sie war in ihrer Umgebung die einzige ihrer Art und fühlte sich deswegen oft einsam. Anfangs wollten die anderen Tiere noch etwas mit ihr unternehmen, doch schon bald verloren sie die Freude daran. Zu oft war es vorgekommen, dass sie auf das kleine Stachelschwein warten mussten, weil es sich mit seinen langen Stacheln wieder einmal irgendwo im Gestrüpp verfangen hatte, und es passierte auch immer wieder, dass sich ein anderes Tier beim gemeinsamen Herumtollen an ihren spitzen Stacheln verletzte. Das wollte Louisa natürlich nicht und es tat ihr jedes Mal sehr leid. Die anderen Tiere vergaben ihr zwar, mieden jedoch zunehmend ihre



Seht doch,
wie sehr uns der Vater
geliebt hat!
Seine Liebe ist so groß,
dass er uns
seine Kinder nennt –
und wir sind es wirklich!

1. Johannes 3,1