

einfach gut leben

Mit Liebe selbst gemacht

Geschenke aus Küche und Garten,
Woll- und Nähkorb

Marlies Busch



Dort-Hagenhausen-Verlag



Rhabarberkonfitüre

ZUTATEN

1 kg Rhabarber
1 kg Zucker
1 Päckchen Vanille-
zucker oder
1 Vanilleschote
1 Prise Salz

So kann man den Frühsommer ins Glas packen und die herrliche Fruchtigkeit des Rhabarbers einfangen. Die Konfitüre schmeckt köstlich zu Desserts, Kuchen und natürlich auf dem Brot und wird gerne verschenkt.

■ Den Rhabarber putzen, die Schalen und Abschnitte aber nicht wegwerfen, daraus kann man einen ganz wunderbaren Sirup herstellen (Rezept Seite 20).

■ Die Stangen klein schneiden, waschen und zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker bzw. dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote und dem Salz in einen Topf geben. Gut umrühren und etwa 1 Stunde stehen lassen, damit der Rhabarber Saft zieht.

■ Anschließend alles unter Rühren erhitzen und so lange auf niedriger Stufe köcheln, bis der Rhabarber zerfällt. Noch heiß in saubere Gläser füllen, diese verschließen und auf dem Kopf stehend abkühlen lassen. Die Konfitüre hält sich 3–4 Monate.





Rhabarbersirup

ZUTATEN

250 g Rhabarberschalen und -abschnitte
1 kg Zucker
10 g Zitronensäure

Der Sirup ist ein Genuss mit einem Schlückchen Sekt, aber auch mit Wasser verdünnt ist er alltagstauglich. Für dieses Rezept können Sie zum Beispiel die Schalen und Abschnitte verwenden, die bei der Rhabarberkonfitüre (Rezept S. 12) übrig geblieben sind.

■ Den Rhabarber vor dem Schälen gut waschen. Die Abschnitte und Schalen mit 1 l Wasser, dem Zucker und der Zitronensäure aufkochen und zu einem Sirup einkochen.

■ Nach dem Abkühlen den Sirup abseihen, noch mal kurz aufkochen und noch heiß in Flaschen füllen. Verschließen und möglichst kühl lagern. Der Sirup ist gut verschlossen 1–2 Monate haltbar.

TIPP

Der Sirup wird mit Wasser verdünnt zu einem köstlichen Saft an heißen Tagen.

Johannisbeersirup

ZUTATEN

2 kg schwarze Johannisbeeren
Saft von 1 Zitrone
1 kg Zucker

Viel Zucker und sonnengereifte Johannisbeeren werden zum köstlichen Sirup und erfreuen noch viele Monate die Sinne, nachdem der Johannisbeerstrauch schon lange abgeerntet ist.

■ Die Beeren putzen und in 150 ml Wasser kurz aufkochen, bis sie zu Mus werden, dann durch ein Leinentuch abseihen.

■ Den Saft mit dem Zitronensaft und dem Zucker aufkochen, 2–3 Minuten sprudelnd köcheln lassen und noch heiß in saubere, gut verschließbare Flaschen füllen.

■ Abkühlen lassen und kühl und dunkel lagern. So hält er sich 3–4 Monate.

VARIATION

Eine Zimtstange oder eine Vanilleschote verfeinert den Geschmack und gibt dem Sirup eine ganz eigene Note.







Herziges Täschchen

MATERIAL

Reste von Karostoff
Reste von Blümchen-
und Punktestoff in
Rot-Weiß
Samtband oder
Borte
Reißverschluss,
17 cm lang
Heftfaden
Heftnadel
Nähgarn in Rot und
Weiß
Nähmaschine

Bei diesem liebevoll gestalteten Kosmetiktäschchen geht einem das Herz auf. Die Stoffapplikationen werden mit der Nähmaschine aufgesteppt.

■ Aus dem Karostoff 2 Rechtecke mit einer Länge von 21 cm und einer Breite von 13 cm zuschneiden. Aus den Blümchen- und Punkte-Stoffresten in 2 Größen je 3 Herzen zuschneiden mit einer Höhe von 3–3,5 cm.

■ Die Herzen und das Samtband auf einem der Rechtecke platzieren, feststecken und heften. Die Kanten der Applikationen mit der Nähmaschine eng umzackeln.

■ Anschließend beide Rechtecke kantengenau links auf links legen und die Seiten feststecken, drei Seiten zusteppen und das Ganze wenden. Nun noch den Reißverschluss einpassen, heften und einsteppen.

MASSE FERTIGE TASCHE

Länge: 19 cm
Höhe: 11 cm





Lavendelseife

INGREDIENZIEN

500 g Glycerin-Rohseife ohne Duft
evtl. 1–2 TL Olivenöl
10 Tropfen
Lavendelöl
1 Tasse Lavendelblüten

Lavendelduft ist der Inbegriff für Sauberkeit. Was liegt da näher, als ihn in einer Seife zu bannen? Schnell und einfach hergestellt ist diese Seife eine schöne Idee für alle, die den altmodischen Geruch von Lavendel schätzen. Lagern Sie die noch unbenutzte Seife zwischen ihre Handtüchern, so breitet sich der Duft im ganzen Badezimmer aus.

- Die Rohseife im Wasserbad schmelzen, ein wenig abkühlen lassen und mit dem Lavendelöl verrühren. Wer auf besondere Pflege wert legt, kann noch 1–2 TL Olivenöl hinzufügen.
- Die Masse in eine rechteckige Form gießen, mit den Lavendelblüten bestreuen und diese fest drücken. Trocknen lassen.

TIPP

Sehr nett sehen auch kleine Seifen in Herzform aus.



Geschenkt umwickelt

Gestempeltes Packpapier



TIPP

Die Stempel verschönern genauso weihnachtliches Briefpapier samt den dazugehörigen Umschlägen.

MATERIAL

Bleistift
4–5 große Radiergummis
Linolmesser
Packpapier
Stempelfarbe in Blau und Rot
rot-weiße Schnur

Einfaches Packpapier, Radiergummis, etwas Farbe und eine rot-weiße Schnur reichen – und schon ist das Geschenk ganz individuell verpackt.

■ Die gewünschten Motive (z.B. Hirsch, Tannenbaum und Schriftzug „Frohes Fest“) von der Vorlage (siehe Seite 167) mit dem Bleistift auf die Radiergummis übertragen. Mit dem Linolmesser die Motive ausschneiden, dafür den umgebenden Radiergummi etwa 2 mm tief entfernen.

■ Das Packpapier mit den Motiven nach Belieben bedrucken – nebeneinander, versetzt, auf dem Kopf – und das Geschenk einpacken. Bei so einem reizenden Papier braucht es nur noch eine schlichte rot-weiße Schnur und das Päckchen ist wunderschön verpackt.

■ Sie können das Geschenk auch erst mit dem unbedruckten Packpapier einpacken und dann die Radiergummi-Stempel bewusst setzen.





Register

REZEPTE

Apfel-Knäckebrot 53
Apfel-Pistazien-Kugeln 52
Apfel-Tomatenkonfitüre 25

Basilikumpesto 38
Basilikum-Schnittlauch-Essig 41
Bethmännchen 54
Bratäpfel im Glas 48
Bratapfelkonfitüre 47
Brombeer-Apfel-Konfitüre 14
Buttrige Ausstecherle 57

Cornflakes-Schokolade 62
Cupcakes mit Beerencreme 50

Eierlikör 44

Fruchtiger Rumtopf 18

Gartengemüse in Öl 37
Glühweingewürzmischung 46
Granatapfel-Vanille-Essig 42

Hagebuttenessig 43

Johannisbeersirup 20

Kuchen im Glas 49

Leberwurst im Glas 26
Leckere Mini-Quiches 30

Mokkalikör 45
Müslikekse 55

Petersilienpesto 39
Pfefferkirschen mit Zimt und Nelken 16
Pfefferminzöl 34
Pfeffrige Birnenkonfitüre 15
Pilzpastetchen mit Blätterteig 32
Pinienkern-Schokolade 62

Rhabarberkonfitüre 12
Rhabarbersirup 20
Rosmarin-Knoblauch-Essig 40
Rotweinzwiebeln 23

Schokolutscher mit Gewürzen 60
Schokotrüffel in Variationen 58
Schweineschmalz mit Grieben 28
Stachelbeerkonfitüre 13

Thymian-Chili-Öl 35
Tomatenkonfitüre 24

Vanillekipferl 56

Walnussöl 36

Zwiebelkonfitüre 22

ANLEITUNGEN

Adventwolle 82

Badekugeln 97
Badeöl mit Lavendel 98
Badesalz mit Algen 99
Blumengarten auf dem Schal 92
Blütentörtchen 115

Dekokugeln aus Papier 136
Dekorative Gartensticker 118
Drahtschalen mit Perlen 132

Echt Spitze 88
Eisschalen mit Beerenzweigen 124

Fingerlose Handschuhe 68
Freche Mäuse aus Filz 84
Fußbalsam mit Pfefferminzöl 102

Geflochtene Geschenkblätter 146
Geschickt verhüllt 149

Gestempeltes Packpapier 144
Gestrickte Herzen 78
Gestrickte Taschen 74
Glättendes Augengel 104
Goldkarten 130

Häkelblumen 83
Handbalsam für den Winter 103
Häschen macht blau 123
Herziges Täschchen 90
Holzenten 122
Holzreiniger 109
Hübsche Filzanhänger 154

Im Blumentopf versteckt 148

Korb aus Zeitungen 138
Körbchen aus Eisstäbchen 134
Korkenzieherschal 81
Kuscheliger Riesenschal 70

Lavendelausch für drinnen und draußen 116
Lavendelseife 96
Liebenswertes Schaf 85
Lippenbalsam 105
Lustige Äpfel 91

Massageöl mit Johanniskraut 101
Mit Silber veredelt 151
Möbelpolitur 108
Muttertagsherzen 114

Orangenkranz 106
Orangen-Pomander 106

Papiertasche aus Zeitungen 160
Pffiffige Türschilder 140

Reizende Ballerinas aus Filz 86
Rindenstern 128
Rindenwindlicht 128

Schnelles Zuckerpeeling 100



Bezugsquellen

Schön eingetütet 150
Schultertuch 72
Schutzengel aus Treibholz 126
Spanschachteln mit Bastverschluss 158
Sternenkarten 131
Steine aus Pappmaschee 162

Tassen mit Stricküberzug 76

Verschnürt und versiegelt 156
Verschnürte Papierrollen 152

Weihnachtsanhänger 89
Wuschelschal 80

Zauberhafte Perleneier 120

SCHÖNE GLÄSER & FLASCHEN

Gläser und Flaschen GmbH, Berlin
www.glaeserundflaschen.de

Bottles & Glashaus, München
www.bottles.de

Fa. Weck
www.weck.de

BACKFÖRMCHEN & DEKO

Hobbybäcker-Versand
www.hobbybaecker.de

W.F. Kaiser u. Co. GmbH
www.kaiser-backform.de

Staedter GmbH
www.staedter.de

WOLLE

Ulmer Strickdesign
Babette Ulmer
Rohrweg 22
89079 Ulm
Telefon: 0 73 05/92 61 77
www.ulmer-strickdesign.de

Wolle von GGH
www.ggh-garn.de

Wolle von Lang Yarns
www.langyarns.com

Wolle von SMC select
de.knitsmc.com

KOSMETIKZUBEHÖR

Die meisten Grundzutaten für die vorgestellten Schönheitsprodukte bekommen Sie in der Apotheke.

Spinnrad GmbH
www.spinnrad.de

BASTELBEDARF

Rayher Hobby GmbH
Fockestraße 15
88471 Laupheim
Telefon: 0 73 92/70 05-0
www.rayher-hobby.de

idee. der creativmarkt
www.idee-shop.de

Floristikbedarf, Dekorations- und Bastelartikel
www.deko-versandshop.de

DaWanda (Näh- und Bastelzubehör)
www.dawanda.de

Hubercraft
Christine Huber
Sedanstraße 23
81667 München-Haidhausen
Telefon: 0 89/28 97 20 05
Internet: www.hubercraft.de
E-Mail: hubercraft@t-online.de



Bildnachweis

Michael Eder

U4 alle, S. 8, 10 re, 47, 60, 61, 66 li, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74 beide, 75, 76, 80 beide, 81, 84, 85, 90, 91, 92, 93, 105 li, 129, 134 beide, 135, 136 beide, 137, 138, 139, 140 beide, 141, 142 alle, 148, 149, 150, 151, 160, 161 alle, 162, 163

Florapress

S. 4 o und mitte, 21, 57, 78 alle, 79, 82, 83, 88, 89, 100, 101, 104, 105 re, 107 o li, 113, 115, 116 alle, 117, 144, 145

Fotolia

S. 6 kl li, 9, 10 mitte, 15 re, 16 beide, 18, 25 beide, 26, 28 beide, 30, 31, 35 re, 36 beide, 38 li, 39 re, 41 re, 45 re, 48 re, 50 beide, 52 li, 58, 66 mitte, 94 re, 96, 98, 99 li, 108, 110 kl alle, 112 li, 112 mitte, 118 beide, 152, 154 beide, 165

Annette Hempfling

S. 114 beide, 120, 121, 122, 126, 127, 130, 131 beide, 132, 133, 146, 147, 156, 157

iStockphoto

S. 10 li, 11, 38 re, 39 li, 42 re, 43 re, 44 re, 64 kl alle, 66 re, 86, 87, 95, 109 beide, 112 re

Living4Media

S. 153, 155

Shotshop

S. 94 li und mitte, 97, 107 o re, 107 u

Stockfood

U1, S. 4 u, 5 alle, 6 gr, kl mitte und re, 7, 12, 13 beide, 14, 15 li, 17, 19, 22, 23 beide, 24, 27, 29, 32, 33, 34, 35 li, 37, 40, 41 li, 42 li, 43 li, 44 li, 45 li, 46, 48 li, 49, 51, 52 re, 53 beide, 54, 55, 56, 59, 63, 64 gr, 65, 77, 99 re, 102, 103, 110 gr, 111, 119, 123, 124, 125, 143, 158, 159

ISBN 978-3-86362-005-9

Lektorat: Kathrin Gritschneider

Layout und Gestaltung: Christine Paxmann text • konzept • grafik, München

Alle Rezepte dieses Buches wurden mit Sorgfalt zusammengestellt und überprüft.
Eine Garantie kann jedoch nicht übernommen werden.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Verlages urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Copyright © 2012 Verlags- und Vertriebsgesellschaft Dort- Hagenhausen Verlag- UG & Co. KG, München

Printed in Italy 2012

Verlagswebsite: www.d-hverlag.de



Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Dort-Hagenhausen-Verlags.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© Dort-Hagenhausen-Verlag, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter www.d-hverlag.de.