

NORDISCHE FESTE *mit Anna*

Dekoration, Rezepte und Traditionen
aus Skandinavien



Anna Parwoll
[@leavesandbutterflies](#)



HEJ!	4
Feste in Skandinavien	7

FAMILIENFESTE	12
Geburtstags-Charlotte mit Mascarpone und Blaubeeren	14
All we need is Ice Cream:	
Vanille und White Chocolate im Hörnchen	16
Wimpelgirlanden	18
Geschenkpapier bestempeln	20

KINDERGEBURTSTAG IM MÄRCHENLAND	22
Wie früher: Fantakuchen mit Märchenwald-Toppert	24
Kleine Amerikaner	26
Obstspieße für Feen und Zauberer	28
Magische Zaubergläser	30
Feen-Windlichter mit gepressten Blumen	32
Feenhüte und -zauberstäbe	36

MITTSOMMER	40
Erdbeer-Naked-Cake	42
Sommerlicher Streuselkuchen	46
Schwedischer Kartoffelsalat	48
Smörrebröd mit Avocado und Lachs wie in Kopenhagen	50
Kleine Desserts im Glas	54
Blumensträuße in Einmachgläsern	56
Blumenhaarkränze	58
Kleiner Maibaum für den Tisch	60
Kerzenwindlichter	64

HERBSTFEIERE!	68
Kürbismuffins mit Zuckerkruste	70
Picknick im Wald: Karamellisierte Schokoäpfel und Maronen aus der Tüte	72
Gefüllter Kürbis mit Ofenkäse	74
Apfeltiramisu im Glas	76
Bemalte Baby Boos mit Kreidefarben	78
Gefaltete Blätter aus Papier	80
Schlüsselanhänger im Makramee-Style	82
Herbstdeko: Bemalte Zweige	84

LUCIAFEST (SCHWEDISCHES LICHTERFEST)	86
Lucekatter (traditionelles Luciagebäck)	88
Dip Dye Kerzen zum Lichterfest	90
Kerzen mit Flügeln	92
Gefalteter Stern	94
Streichholzschachteln	96

WEIHNACHTLICHE STUNDEN MIT DEN LIEBSTEN	98
Bratapfel-Nussküchlein mit Vanille-Kardamomcreme	100
Busserl mit Baiser und Nougatfüllung	102
Rotwein-Birnen-Cupcakes	104
Cremige Winter-Pasta mit Wirsing und karamellisierten Maronen	106
Schlichter Adventskranz mit Zahlen aus Lebkuchen	108
Girlande aus Häuschen	110
Last-Minute-Geschenke im Glas: Brownies	112
Apfel-Birnen-Punsch	114

SILVESTER MIT FREUNDEN	116
Parmesan-Schweinchen	118
Countdown-Gugel mit Uhren	120
Schweinchen-Glück im Glas	122
Vorlagen	124
Impressum	127





Die Sommersonnenwende feiern wir am liebsten bei gutem Essen draußen, mit Freunden und Familie.

SCHWEDISCHER KLADDKAKA

In Schweden ist Mittsommer – gleich nach Weihnachten – der wichtigste Feiertag, es wird getanzt, gelacht, gesungen und selbstverständlich gegessen. Es werden Blumenhaarkränze gebunden, die abends ausgeführt werden und dann gibt es Kartoffelsalat mit ganz viel Schnittlauch und Lachs. Kladdkaka ist ein typisch schwedischer Kuchen, der bei diesem Fest nicht fehlen darf. Kladdkaka bedeutet übersetzt „Klebekuchen“, da dieser nach dem Backen noch richtig matschig und klebrig ist. Obendrauf kommt dann eine knackige Kruste, die geschmacklich echt supergut ist.

Kladdkaka gehört seit kurzem zu unseren liebsten Schoko-Rezepten, denn er lässt sich schnell zubereiten und besonders praktisch ist, dass der Handmixer im Schrank bleiben kann, da man alles mit einem Löffel oder einer Gabel verrühren kann. Statt des Toppings kann man den Kuchen auch einfach mit Puderzucker servieren.

ZUTATEN (für eine Springform, 20 cm ø)

150 g Butter
250 g Zucker
100 g Backkakao
1 EL Vanillezucker
3 Eier

Für das Topping
100 g Doppelrahm Frischkäse
250 ml Schlagsahne
1 EL Zitronensaft
30 g Puderzucker
150 g Blaubeeren

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Butter langsam schmelzen und kurz abkühlen lassen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten. In der Zwischenzeit alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Die Butter in eine Rührschüssel geben und die Eier hinzufügen. Eier und Butter mit einer Gabel verschlagen, bis alles gut vermischt ist. Die flüssigen Zutaten zu den Trockenen geben und mit der Gabel vermengen. Der Teig ist fest und klebrig. Den Kuchenteig in die Springform füllen und glattstreichen.

Auf mittlerer Schiene für 15 bis höchstens 20 Minuten backen.

Der Kuchen muss noch richtig „klitschig“ sein, dann ist er genau richtig. Den Kuchen mit einem scharfen Messer vom Rand der Rand der Springform lösen und aus der Form nehmen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und den Frischkäse mit dem Puderzucker und Zitronensaft glattrühren. Die Sahne vorsichtig unterheben. Die Masse auf den ausgekühlten Kuchen streichen und mit Blaubeeren toppen.



BEMALTE KÜRBISSE

Im Herbst freue ich mich immer riesig auf die vielen verschiedenen weißen Kürbisse, die es dann zu kaufen gibt. Die kleinen Baby Boos mit ihrem langen gebogenen Stiel findet man bei mir seit vielen, vielen Jahren als Herbstdeko. Sie sind alleine schon so schön, dass es nicht viel mehr braucht.

Leider bekommen sie, wenn sie einige Zeit liegen eine leicht gelbliche Farbe. Mir sind sie dann oft zu schade, um sie wegzuschmeißen. Ganz oft greife ich zum Pinsel und male sie in gedeckten Farbtönen wieder an. Hierfür reichen Farbreste, die man oft noch im Keller stehen hat. Kreidefarben oder Acrylfarben lassen sich gleichermaßen gut auftragen.

Für eine etwas aufwendigere Deko lassen sich die angemalten Schönheiten dann noch mit diversen Mustern verzieren. Bei der folgenden Anleitung habe ich mich von unserer marokkanischen Keramik inspirieren lassen und die Kürbisse mit Hilfe von Acrylmarkern verziert.

BENÖTIGTES MATERIAL

Kreidefarben, Weiß und Grau
Acrylfarben zum Abtönen (optional)
Wasserfeste Stifte, z. B. Acrylmarker, Schwarz und Weiß (z. B. von Rayher)
Pinsel
Wasser

SO WIRD'S GEMACHT

Zunächst die benötigten Farben in unterschiedlichen Farbnuancen mischen. Dazu die Hauptfarbe mit etwas weißer oder schwarzer Acrylfarbe aufhellen oder abdunkeln. Es sieht schön aus, wenn alle eine etwas andere Farbe haben. Dann die Kürbisse bemalen und warten, bis diese getrocknet sind. Die Stiele entweder mit anmalen, oder frei lassen. Die erste Farbschicht trocknet normalerweise sehr zügig. Gegebenenfalls eine Zweite auftragen.

Anschließend werden Muster aufgezeichnet. Diese können ganz einfach sein, wie z. B. Punkte, oder auch aufwendig und verzweigt. Je nachdem wo die Kürbisse später platziert werden, ist es schön, wenn sie verschiedene Muster haben. Am einfachsten ist es, am oberen Rand zu beginnen und sich von dort weiter zur Mitte vorzuarbeiten. Dabei kann man sich auch an den Rillen der Kürbisse orientieren.





FAMILIENFESTE



Anna lädt ein

Bloggerin und Autorin Anna Parwoll von dem erfolgreichen Kanal @leavesandbutterflies entführt wieder in die wundervolle, skandinavische Welt. Jetzt wird so richtig gefeiert: Mittsommer, Luciafest, Geburtstag, Weihnachten oder Silvester. Die Interieur-Expertin zeigt, wie selbstgemachte (Tisch-)Dekoration und fantastische Rezepte im hyggeligen Stil entstehen. Auch in die Traditionen des hohen Nordens erhalten wir dank Anna wunderschöne Einblicke. Für ein Jahr voller Freundschaft, Feste, skandinavischer DIYs und Rezepte!

- ★ Das dritte Buch der Erfolgs-Autorin Anna Parwoll
- ★ Jetzt wird gefeiert: von Mittsommer bis zum Luciafest
- ★ DIY Ideen, Deko, Rezepte und Traditionen für ein unvergessliches Hygge-Jahr

Anna Parwoll

Nordische Feste mit Anna

Dekoration, Rezepte und Traditionen aus Skandinavien.
Das dritte Buch der Erfolgsautorin @leavesandbutterflies

128 Seiten, ca. 200 Abb., 19,3 x 26,1 cm, Hardcover

€ [D] 19,99 • € [A] 20,60 • sFr. 27,90

ISBN: 978-3-8388-3879-3

Bestellnr.: 23879

WG: 411 • ET: September 2023

Anna Parwoll
@leavesandbutterflies

mit Anna

NORDISCHE FESTE

