

NORDISCHE FESTE *mit Anna*

Dekoration, Rezepte und Traditionen
aus Skandinavien



Anna Parwoll
@leavesandbutterflies

CV



HEJ!

Feste in Skandinavien



4



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-Töppern

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

50

wie in Kopenhagen

52

Kleine Desserts im Glas

54

Blumensträuße in Einmachgläsern

56

Blumenhaarkränze

58

Kleiner Maibaum für den Tisch

60

Kerzenwindlichter

64



HERBSTFEIEREI

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 Luciabäck)

88

Dip Dye Kerzen zum Lichterfest

90

Kerzen mit Flügeln

92

Gefalteter Stern

94

Streichholzschatzeln

96



WEIHNACHTLICHE STUNDEN

MIT DEN LIEBSTEN

98

Bratapfel-Nussküchlein mit

100

Vanille-Kardamomcreme

102

Busserl mit Baiser und Nougatfüllung

104

Rotwein-Birnen-Cupcakes

106

Cremige Winter-Pasta mit Wirsing und karamellisierten Maronen

108

Schlichter Adventskranz mit Zahlen aus Lebkuchen

110

Girlarde aus Häuschen

112

Last-Minute-Geschenke im Glas: Brownies

114

Apfel-Birnen-Punsch

116

SILVESTER MIT FREUNDEN

Parmesan-Schweinchen

118

Countdown-Gugel mit Uhren

120

Schweinchen-Glück im Glas

122



124

Vorlagen

126

Impressum

127





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

SCHWEDISCHER KLAADDKAKA

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 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 gedekten 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