



Anna Parwoll teilt bereits seit vielen Jahren ihre Inhalte auf dem erfolgreichen Blog Leaves and Butterflies und auf Instagram **@leavesandbutterflies**. Inspiriert vom skandinavischen Wohnstil und dem dänischen Lebensgefühl nimmt sie ihre Leser dort regelmäßig mit in ihr Zuhause und bloggt zu Interieur- sowie DIY-Themen.

In diesem Buch begleitet sie ihre Leser durch die schönste Zeit im Jahr. Sie öffnet die Türen zu ihrer eigenen Skandi-Weihnachtswelt und teilt ihre liebsten Rezepte, Deko-Ideen und DIYs.

- ✿ Süße Rezepte von den besten Nussecken bis zur eindrucksvollen Lebkuchentorte
- ✿ Selbst gemachte Deko-Girlanden, Kränze und Adventskerzen
- ✿ Kreative Geschenkideen für die Liebsten

Stimmungsvolle Bilder sorgen für eine festliche Atmosphäre und machen das Buch zu einem absoluten Highlight für alle Skandi-Liebhaber!

Anna Parwoll
Skandinavische Weihnachten
Gemütliche Deko, einfache Rezepte und
liebevolle Geschenke für Dein Zuhause
128 Seiten; ca. 200 Abbildungen; 19,0 x 25,5 cm; Hardcover
€ [D] 17,99 | € [A] 18,50 | sFr 25,50
ISBN 978-3-8388-3798-7
WG 411; ET: September 2021



Anna Parwoll ✨
@leavesandbutterflies

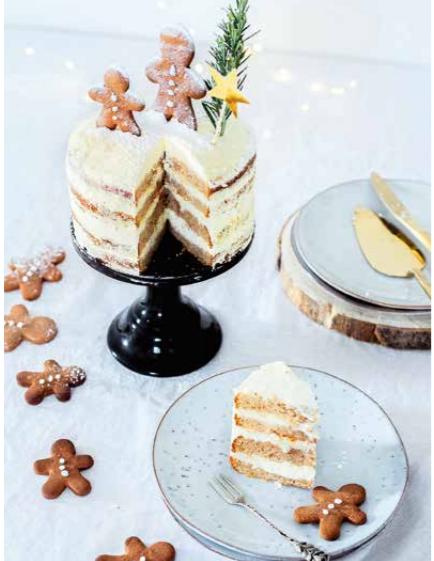
SKANDINAVISCHE
Weihnachten

CV

SKANDINAVISCHE Weihnachten

Gemütliche Deko, einfache Rezepte und
liebevolle Geschenke für Dein Zuhause





EINLEITUNG

- Wie alles begann
Die Idee zum Buch
Über Traditionen
Über neue Traditionen
Über dieses Buch

REZEPTE IN DER ADVENTS- UND WEIHNACHTSZEIT

- Vanillekipferl
Nussecken
Walnussküschchen
Zimtküchlein mit Zuckerkruste
im Schnee
Spekulatiusgugelhupf
mit Schokoglasur
Apfelküchlein
Spekulatius-Baiser
Dänische Vaniljekranse
Weihnachtstorte
Kanelbullar
White Chocolate Mocca

10

GESCHENKE SELFMADe

72

- Weihnachtsmarmelade
Salted Caramel Aufstrich
Weihnachtsgranola
Jul Mandeln: Gebrannte Mandeln
und Mandeln mit weißer Schokolade
DIY: Badekugeln mit Rosmarin
und Kokosöl

34

ADVENTSDEKO

90

- Dekorieren mit Kränzen:
DIY (Step by Step) Kranz binden
Verschiedene Kränze
DIY: Klassischer Adventskranz
DIY: Girlande mit Sternen auf Kraftpapier
DIY: Adventskalenderkerzen
in Weckgläsern mit Kalender
DIY: Filigrane Sterne aus Tüten
DIY: Getrocknete Orangenscheiben –
Girlande

110

WEIHNACHTLICH GEDECKTER TISCH

112

- Dekorieren mit Zweigen und Kränzen
Hyazinthen weihnachtlich dekorieren
Servietten falten



GESCHENKE VERPACKEN

130

- Geschenke schlicht verpacken
DIY: Anhänger aus lufttrocknendem
Ton mit spitze und Perlen
DIY: Origamistern
DIY Etiketten Lettern
Lebkuchen als Baumanhänger

CHRISTBAUMSCHMUCK AUS PAPIER

162

- DIY: Schneeflocken aus Papier gefaltet
DIY: Engelchen aus Papier
DIY: Kugeln aus Papierstreifen
DIY: Ornamentanhänger

Register

190

Impressum

192



ADVENTSDEKO

Gallia est omnis divisa in partes tres,
quarum unam incolunt Belgae, aliam Aquitani
qui ipsorum lingua Celte, nostra Galli
appellantur. Hi omnes lingua institutis legibus
inter se diffe runt. Gallos ab Aquitanis
flumen, Belgis Matrona et Sequana dividit.

STERN AUS ZWEIGEN

Am allerliebsten mag ich Weihnachtsdeko, die ganz schlicht und am allerbesten noch aus Naturmaterialien ist. Diese Sterne hier sind daher perfekt, denn man kann man bei einem langen und schönen Spaziergang passendes Material sammeln und dieses anschließend zu einer ganz besonderen Deko verarbeiten.



BENÖTIGTES MATERIAL

6 dünne, möglichst gerade Zweige
Juteband (z.B. von Rayher)
Rosenschere

TIPP

Die Sterne sind eine tolle Deko im weihnachtlichen Garten, wenn man sie in verschiedenen Größen an den Gartenzaun oder in einen Baum hängt. Außerdem lassen sie sich super mit einer Lichterkette umwickeln, so dass sie dann auch in der Dunkelheit strahlen.

SO WIRD'S GEMACHT

1. Die Zweige mit einer Rosen-schere auf die gleiche Länge von ca. 25 bis 30 cm kürzen, je nachdem wie groß der Stern am Ende werden soll.
2. Für einen Stern aus jeweils drei Zweigen, zwei Dreiecke legen und die Enden mit dem Juteband umwickeln und verknoten.
3. Die beiden Dreiecke so über-einanderlegen, dass ein Stern entsteht und die Stellen, dann denen sich die Dreiecke berühren, ebenfalls mit dem Juteband umwickeln und verknoten.





*Gallia est omnis
divisa inpar tres,
quarum unam
incolunt Belgae
aliam Aquitani.*

LEBKUCHEN-NAKED-TORTE

FÜR EINE TORTE

15-18 CM

Für die Böden

200 g Butter
150 g Zucker
4 Eier (Größe L Raumtemperatur)
3 EL Vanillezucker (s. S. 48)
1 Prise Salz
250 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g gemahlene Mandeln
3 TL Lebkuchengewürz
150 ml Milch

Für die Füllung

100 g weiße Schokolade
300 g Schlagsahne
2 EL Zucker
1 Päckchen Sahnesteif
175 g Mascarpone
1 Msp. Zimt

Für die Dekoration

Puderzucker
Lebkuchenmännchen (s. S. 102)
Rosmarin
Goldene Sterne

Ausserdem

Zwei Springformen 15-18 cm

TIPP

Diese Torte funktioniert nicht nur mit weißer Schokolade, sondern auch mit Zartbitterschokolade. Das Lebkuchengewürz lässt sich auch durch Zimt oder Spekulatiusgewürz ersetzen.

ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Beide Springformen mit Backpapier auslegen und an den Seitenrändern buttern. (Wenn man nur eine Springform hat, kann man die Böden nacheinander backen.)
- Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier zugeben und kurz aufschlagen. Mehl mit Backpulver, Mandeln und Lebkuchengewürz mischen und zum Teig hinzufügen. Zusammen mit der Milch glatt rühren.
- Den Teig gleichmäßig auf die beiden vorbereiteten Springformen verteilen und auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen für ca. 30 Minuten backen. Mit einem Stäbchen in der Mitte der Böden testen, ob diese gut durchgebacken sind. Wenn kein Teig mehr am Holzstäbchen hängen bleibt, sind die Kuchen fertig.
- Die Kuchen aus dem Backofen holen und für 10 Minuten auf einem Kuchengitter in der Form ruhen lassen. Dann mit einem scharfen Messer am Rand entlang schneiden, die Springformen öffnen und Kuchen auf ein Gitter stürzen. Vollständig abkühlen lassen.
- Für die Tortencreme die weiße Schokolade grob hacken und langsam über dem Wasserbad schmelzen. Da Schokolade bereits bei 60 Grad schmilzt, darf das Wasser nicht zu heiß werden, da die Schokolade sonst gerinnen kann. Die flüssige Schokolade mit Zimt würzen und abkühlen lassen. Die Sahne mit Zucker und einem Päckchen Sahnesteif steif schlagen. Die weiße Schokolade mit Mascarpone und Zimt glatt rühren. Dann die Sahne vorsichtig unterheben.
- Beide Tortenböden begradigen und jeweils in der Mitte horizontal durchschneiden, um vier Tortenböden zu erhalten.
- Den ersten Tortenboden auf eine Platte legen und 1 bis 2 EL der Schokoladencreme darauf verteilen. Darauf den nächsten Tortenboden legen und ebenfalls gleichmäßig mit Schokoladencreme bestreichen. So weitermachen, bis alle Tortenböden verarbeitet sind. Den oberen Boden ebenfalls bestreichen. Den Rand des Naked Cakes mit Hilfe eines Messers mit ganz wenig Schokoladencreme bestreichen, so dass die Tortenböden sichtbar bleiben.
- Mit Lebkuchenmännchen, Rosmarin und etwas Puderzucker dekorieren.

