



Erst 1, dann 2, dann 3, dann 4,
dann steht vor der Tür!



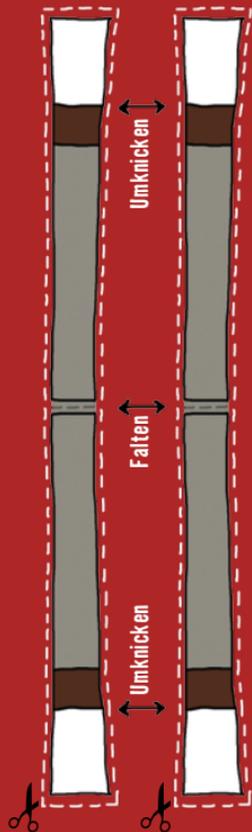
Bratäpfel



mit Dominosteinen

Die Kerngehäuse der Äpfel mit einem Apfelausstecher entfernen, den Boden dabei ganz lassen. In die Öffnung jeweils einen oder zwei Dominosteine hineindrücken. In eine feuerfeste, gefettete Form geben. Bei ca. 160° (Gas 1–2) 35–45 Minuten im Backofen garen.

Bastelbogen Elch



 Entlang der schwarzen Außenlinie ausschneiden.

Zwischen den Ohren und am Bauch
5 mm lange Schlitzte einschneiden.

Das Geweih in den oberen Schlitz stecken.
Die Beine in der Mitte falten, unten um-
knicken und in die Bauchschlitze stecken.





Alles

- selbst
- mit Liebe
- ganz allein
- für dich

gemacht!





Lauter gute Sachen, die euch sicher *Freude* machen!



Entlang der äußeren Linie ausschneiden, in der Mitte falten und Tischkärtchen aufstellen.





Vanillekipferl

200 g Butter, 200 g gemahlene Mandeln,
250 g Mehl, 2 Eigelb, 125 g Zucker

Die Zutaten in eine Schüssel geben
und gut durchkneten. Mind. 1 Std. im
Kühlschrank ruhen lassen. Aus dem Teig
Kipferl formen, auf ein mit Backpapier
ausgelegtes Backblech legen und bei
ca. 200° 8–10 Minuten backen, bis sie
hellbraun werden. Auskühlen lassen.
In echtem Vanillezucker wenden.