



AURORA – weihnachtliche Dekorationsideen

1. Der Schleifentrick

Mit wenigen Handgriffen und etwas Textilgeschenkband lassen sich weihnachtliche Genüsse auch in schlichtem Geschirr festlich servieren oder hübsch direkt zum Anknabbern drapieren.

2. Einfache Knusperhäuschen

Plätzchenteig im Format 4 x 6 cm ausschneiden und backen. Jeweils drei Rechtecke mit einem Marshmallow und Zitronenzuckerguss (1 Esslöffel Zitronensaft, 4 Esslöffel Puderzucker) zu einem Häuschen zusammenkleben und trocknen lassen. Baisermasse (2 Eiweiß, 1 Prise Salz, 60 g Zucker, 50 g Puderzucker, 1 EL Stärkemehl) in einen Spritzbeutel füllen und die Häuschen damit verzieren. Auf Wunsch mit Schokolinsen und Puderzucker dekorieren.

3. Plätzchen im Glas

Dekorative Plätzchen sind viel zu schade, um sie in einer blickdichten Dose verschwinden zu lassen. In einem ausrangierten Glasgefäß mit Bügelverschluss sehen sie nicht nur toll aus, sondern halten auch frisch.

4. Schnelle weihnachtliche Torten- und Kuchendekoration

Kuchenglasur (z. B. aus einer der AURORA Winterkuchenbackmischungen) nach Packungsangabe erwärmen, auf Backpapier gießen und dünn verstreichen. Etwas abkühlen lassen. Nach Belieben mit weihnachtlichen Ausstechförmchen Formen ausstechen und ganz auskühlen lassen.

5. Fensterplätzchen

Sehr stimmungsvoll und schön anzusehen ist eine Dekoration aus selbstgemachten Fensterplätzchen. Dafür verschiedene Plätzchen (die gewählte Plätzchenform muss ein Loch in der Plätzchenmitte ergeben) ausstechen, hellbraun backen und auf dem Blech auskühlen lassen. Ca. 120 g farbige Bonbons (für ca. 40 Plätzchen) zerstoßen und jeweils einen Teelöffel der Bonbonkrümel in die Plätzchenmitte geben. Plätzchen ca. 3 Minuten weiterbacken bis die Bonbonmasse geschmolzen und glasklar ist. Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

