

Leuchtende Sterne

Aus Butterbrotbeuteln lassen sich auf die Schnelle wunderschöne, filigrane Kunstwerke zaubern, die mit ihrem dezenten Licht besonders gut zur Geltung kommen – als Hängeleuchte oder strahlender Fensterstern.

*Stimmungsvoll beleuchtet:
Federleicht schweben die Sterne im Raum
und sorgen so gleich für ein festliches Ambiente –
auch für den kleinsten Weihnachtsumtrunk.*



Weihnachtssterne aus Butterbrottüten



Das brauchen Sie:

- 7–9 Papierbutterbrottüten, je nach gewünschter Spannkraft
- Klebestift
- Schere
- Lineal
- Bleistift
- Faden zum Aufhängen
- Locher

für die weiteren Sternausführungen:

- Locher, Lochzange oder Stanzer
- Tonpapier in Weiß
- kleine LED-Lichterkette

So wird's gemacht:

1. Die Tüten werden passgenau aufeinander geklebt. Die oben kürzere Tütenkante liegt dabei jeweils obenauf. Die Schraffierung zeigt, wo geklebt wird: »Ein auf dem Kopf stehendes T« wird mit dem Klebestift bestrichen. Butterbrottüten an der unteren Kante und in der nach oben zeigenden Mitte mit Klebestift bestreichen.
2. Die nächste Tüte passgenau auflegen und feststreichen. Darauf achten, dass hier auch die kürzere obere Tütenöffnung nach oben zeigt. Vorgang

wiederholen, bis alle Tüten zusammengeklebt sind.

3. Für den Grundstern die obere Mitte an der kurzen Kante und die seitliche Mitte abmessen. Punkte mit dem Lineal verbinden.
4. Linie mit einer scharfen Schere schneiden.
5. Obere Butterbrottüte an der unteren Kante und in der Mitte wieder mit Kleber bestreichen.
6. Stern mit beiden Händen öffnen und die offenen Seiten passgenau aufeinanderlegen und feststreichen.





Stern mit Durchblick

Eingeschnittene Dreiecke an beiden Seiten ermöglichen Durchblick

1. Butterbrotbeutel wie in Schritt 1 + 2 des Grundsterns beschrieben vorbereiten.
2. An der oberen Kante auf der kurzen Beutelseite die Mitte einzeichnen und mit den seitlichen Punkten (links ca. 4,5 cm von der oberen Kante entfernt, rechts ca. 6,5 cm von der oberen Kante entfernt) mit dem Lineal zu einer Spitze verbinden und zuschneiden.
3. Etwa 2–3 cm unterhalb der seitlichen Kanten schmale Dreiecke aufzeichnen und ausschneiden. Die Ränder lochen.
4. Für die Beleuchtung untere Mitte lochen und beim Aufklappen des Sterns die Beleuchtung einfädeln und in die Gefache aufteilen. Stern mit Kleber oder Verstärkung verschließen.



In warmem Licht



So wird's gemacht:

1. Beutel wie in Schritt 1 + 2 des Grundsterns beschrieben vorbereiten. Auf der kurzen Beutelseite obere Mitte einzeichnen und mit seitlichen Punkten (links ca. 5 cm von der oberen Kante entfernt, rechts ca. 6 cm von oben entfernt) zu einer Spitze verbinden.
2. Etwa 4 cm unter der rechten Ecke ein kleines Dreieck einzeichnen und ausschneiden. Oberen rechten Bereich locker lochen. Für die Beleuchtung in der unteren Mitte lochen und beim Aufklappen des Sterns die Beleuchtung einfädeln und in die Gefache aufteilen.
3. Stern mit Kleber oder Verstärkung verschließen.

Beleuchten

Um die Sterne zu beleuchten, brauchen Sie einen Locher oder eine Lochzange und eine kleine, leichte LED-Lichterkette (LEDs erwärmen sich nicht und können daher für Papierbasteleien problemlos verwendet werden). Der Stern wird an der unteren Mitte, ca. 2,5 cm von der Kante entfernt komplett gelocht. Von hier aus wird die Lichterkette durch den gesamten Stern gefädelt. Die Lichter werden auf die einzelnen Kammern aufgeteilt. Das Batteriefach kann als Aufhänger genutzt werden. Wenn das Batteriefach in einer Sternenkammer verwahrt werden soll, muss das Einfädeln von einer Kammer aus gestartet werden.



Verstärken

Statt den Stern an den letzten offenen Seiten zu verkleben, kann man ihn an der ersten und letzten Seite mittig mit einem Streifen Tonpapier verstärken. Aufgefaltet wird er hier entweder mit einer Büroklammer oder mit einem Faden (hierfür Stellen mittig lochen) in Form gehalten. Nach dem Gebrauch einfach zusammenfallen und bei Bedarf wiederverwenden.



Sterne aus Papierbodenbeuteln



Das brauchen Sie:

- 15–18 Papierbodenbeutel
- Klebestift
- Schere
- Lineal
- Bleistift
- Faden zum Aufhängen
- Locher oder Lochzange

So geht's:

1. Die Beutel werden passgenau aufeinander geklebt. Hierfür zunächst die eingeklappten Bodenfallen ankleben, dann die Beutel ganzflächig mit Kleber bestreichen und passgenau aufeinander legen.
2. An der Kante mit den Beutelöffnungen die Mitte abmessen, an den Seiten jeweils einen Punkt 5 cm von der oberen Kante entfernt abmessen. Punkte mit dem Lineal verbinden, sodass eine Spitze entsteht.
3. Linie mit einer scharfen Schere schneiden, eventuell in mehreren Schichten vorgehen. Mit der Lochzange oder dem Locher nach Wunsch löchern.
4. Stern auseinander falten, die letzte Fläche mit Kleber bestreichen und passgenau zusammensetzen.





Entweder
fertig kaufen oder
einen Backversuch
starten.

Panettone



Zutaten:

Für 1 hohe Panettone-Form
(dafür evtl. eine kleine Springform mit
einer Backpapier-Manschette erhöhen)

4 EL Milch
1 Würfel frische Hefe
170 g Zucker
150 g Rosinen
4 EL Rum
1 Vanilleschote
250 g Butter
6 Eier
je 1 TL frisch geriebene Zitronen- und
Orangenschalen
550 g Mehl
1 Prise Salz
50 g Orangeat
50 g Zitronat
etwas Mehl zur Teigverarbeitung
und Butter für die Form

Zubereitung:

1. Milch im Topf lauwarm (auf keinen Fall heißer) erwärmen. Hefe zerbröseln und 1 TL Zucker hinzugeben. Mit einer Gabel kurz durchrühren, dann die Masse etwa 5 Minuten gehen lassen.
2. Rosinen mit Rum in einen Topf geben und kurz köcheln lassen. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.
3. Mark der Vanilleschote auskratzen und mit Butter, restlichem Zucker und Eiern verrühren. Zitronen- und Orangenschale unterrühren.
4. Mehl mit Salz vermischen und die gegangene Hefemilch hinzugeben. Butter-Zucker-Masse ebenfalls hinzugeben und alles circa 5 Minuten mit einem Knethaken zu einem Teig verrühren.
5. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen weitere 10 Minuten kneten. Danach kein Mehl mehr hinzufügen. Teig zurück in die Schüssel legen und abgedeckt bei warmer Temperatur etwa 2 Stunden gehen lassen (oder bis sich der Teig verdoppelt hat).

6. Teig kurz durchkneten und nach und nach Rosinen, Orangeat und Zitronat kurz unterkneten. Eine hohe Panettone-Form einfetten oder eine Springform (20 cm Durchmesser) mit einer Backpapiermanschette auf etwa 20 cm erhöhen. Teig hineingeben und abgedeckt 60 Minuten gehen lassen.
7. Ofen auf 180 °C (Umluft auf 160 °C) vorheizen. Panettone etwa 45 Minuten backen. Nach 30 Minuten ggf. mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Vollständig abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten,

Gehzeit: 180 Minuten

Backzeit: 45 Minuten

Info: Panettone ist ein traditioneller Mailänder Kuchen, der vorwiegend in der Weihnachtszeit verzehrt wird. In Italien wird er mit Weizensauerteig hergestellt und hält sich für etwa 6 Wochen. Verzehrt wird er mit Süßwein oder Sekt. Unser Variante mit Hefe ist aber ein guter (und einfacher herzustellender) Ersatz, der wunderbar schmeckt.