

Weihnachtsbäckerei

Nusstaler

—



Nusstaler

Zutaten:



Haferflocken

Gemüse nach Wahl

Mehl (für Zwerge Buchweizenmehl verwenden)

Wasser

Haselnüsse

Zubereitung:



Das Gemüse reiben und mit Haferflocken, Mehl und Wasser vermischen.

Die Mengen variieren je nach Gemüsesorte (bei mir gab es Petersilienwurzel), es sollte aber auf jeden Fall ein Teig entstehen, den man in der Hand zu Talern formen kann.

Die Taler auf dem Backblech platzieren und eine Nuss in die Mitte drücken.

Bei 100°C ca. eine Stunde backen und danach gut durchtrocknen lassen.

Weihnachtsbäckerei Knabberringe

—



Knabberringe

Man braucht:



Eine leere Toilettenpapierrolle

Mehl (für Zwerge Buchweizenmehl verwenden)

Wasser

Beliebige Saaten/Mehlwürmer/Gammarus/Kerne/Körnerfutter etc.

Zubereitung:



Die Toilettenpapierrolle in Ringe schneiden.

Aus Mehl und Wasser einen Mehlkleber mischen und die Ringe damit einpinseln.

Die Ringe in Saaten/Gammarus etc. wälzen und auf der Heizung gut durchtrocknen lassen.

Danach kann man die Ringe auf ein Band fädeln und im Gehege aufhängen.

Leckerchen mit Fitnessfaktor!

Selbstgemacht – Kartoffelstempel / Kartoffeldruck- Weihnachtskarten

In eine große Kartoffel drückt man einen Plätzchen-Ausstecher, z.B. in Sternenform. Mit einem scharfen Messer (für Kinder: diesen Schritt übernehmen lieber die Eltern) entfernt man nun die überstehende Kartoffelmasse, so dass nur der Stern übrig bleibt. Jetzt bestreicht man den entstandenen Stempel mit weihnachtlicher Farbe, z.B. Rot. Verwenden kann man Acrylfarbe, alternativ funktioniert es auch mit Wasserfarben. Nun kann man selbst gebastelte Weihnachtskarten aus zurecht geschnittenem Fotokarton oder natürlich auch gekaufte Weihnachtskarten sowie Umschläge, Geschenkpapier usw. mit dem Kartoffelstempel bedrucken und schön verzieren.



Weihnachtsbäckerei – Gefüllte Walnüsse



Gefüllte Walnüsse

Zutaten:



ganze Walnüsse (oder schon leere Schalen)

1 Eiweiß

Beliebige Saaten oder Hamsterfutter

Zubereitung:



Zuerst muss die Walnuss möglichst vorsichtig geöffnet werden, man braucht die Schalen, möglichst ganz.
Das Eiweiß aufschlagen und mit den Saaten vermischen. Die Eiweiß-Masse in die Walnusshälften füllen und bei 100°C ca. eine Stunde backen.
Gut durchtrocknen lassen.

Weihnachtsbäckerei – Eiweiß Kleckse



Eiweiß Kleckse

Zutaten:



- 4 EL Quark
- 1 Eiweiß
- 4 EL gemahlene Haselnüsse

Zubereitung:



Das Eiweiß aufschlagen und mit dem Quark vermischen, die gemahlene Haselnüsse unterheben.
Mit einem Teelöffel kleine Kleckse auf ein Backblech legen und ca. 1 Stunde bei 100°C im Ofen backen.
Gut durchtrocknen lassen.