

---

# Natürlicher Christbaumschmuck

## Naturmaterialien statt gekauftem Schmuck

Naturmaterialien und gebackene Köstlichkeiten sind die nachhaltigere Alternative zum herkömmlichen Schmuck aus zerbrechlichen Glaskugeln, Kunststoffbehängen, Girlanden und verpackten Schokoladeprodukten.

Aus gesammelten Naturmaterialien lassen sich viele dekorative Schmuckstücke fertigen. Getrocknete Föhrenzapfen und Walnüsse eignen sich gut als Basis für den selbst gemachten Christbaumschmuck. Aus Bienenwachs gegossene Sterne, Herzen und Glocken mit einem Band zum Aufhängen können Sie viele Jahre als Schmuck verwenden

## essbarer Christbaumbehang

Wenn Sie auf gekaufte, verpackte Schokoladeprodukte verzichten möchten, dann können Sie Ihren Baumbehang einfach backen. Kunstvoll verzierte Lebkuchensterne oder -herzen und kleine, rote Äpfel sind besonders hübsch am Baum. Sie können Lebkuchen einfach mit weihnachtlichen Bändern oder Schleifen am Baum befestigen und sich über den herrlichen Geruch im Raum freuen.

Ein besonders origineller Behang sind selbst gemachte Quittengelee-Herzen. Wenn Sie die Früchte im Spätherbst sammeln und daraus Gelee einkochen, dann können Sie vor Weihnachten essbaren und vitaminreichen Christbaumschmuck herstellen. Der Geleebehang bleibt in warmen Räumen nur kurze Zeit frisch und sollte bald verzehrt werden.

## Anleitungen für den natürlichen und essbaren Christbaumschmuck:

### Quittengelee-Herzen

Zutaten: 1 kg Quitten, 1 kg Gelierzucker, wenig Wasser

Zubereitung: Quitten trocken abreiben, in Stücke schneiden und mit wenig Wasser unter ständigem Rühren sehr weich kochen. Masse durch ein Sieb streichen und wiegen. Mit der gleichen Menge Gelierzucker vermischen und unter ständigem Rühren zu einer dicken Masse einkochen. Das Mus auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und einige Tage an der Luft trocknen lassen. Aus dem festen Gelee Formen wie z. B. kleine Herzen oder Sterne ausstechen und in grobem Kristallzucker wälzen. Für den Baumbehang kleine Löcher stechen und Band zum Aufhängen durchfädeln. Zum Aufbewahren in Dosen einschichten.

### Lebkuchensterne

Zutaten: 500g Roggenmehl, 200 g Zucker, 100 g Honig, 50 g Butter, 1 KL Natron bzw. 1 Pkg. Backpulver, 2 Eier, 50 g Lebkuchengewürz, Wasser, etwas Milch

---

Zuckerguss: 2 Blatt Gelatine, 250g Puderzucker, 20 g Speisestärke, 5 EL Wasser

Zubereitung: Mehl, Zucker, Natron/Backpulver und Gewürze vermischen. Butterflocken dazu geben und einarbeiten. Eier und flüssigen Honig verrühren. Eine Mulde machen, Eier-Honiggemisch und Wasser dazu kneten. Soviel Wasser dazu geben, dass ein mittelfester Teig entsteht. Lebkuchenteig über Nacht kühl rasten lassen.

Nächsten Tag den Teig nicht zu dünn auswalken, Herzformen ausstechen und gleich auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit wenig Milch bepinseln. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C etwa 12 bis 15 Minuten backen. Ausgekühlte Lebkuchen mit Zuckerguss verzieren. Dazu Gelatine kurz in kaltem Wasser einweichen und dann in warmem Wasser auflösen. Staubzucker und Stärke verrühren und die Gelatine zugeben und mit dem Mixer gut verrühren. Die Masse in einen Spritzsack mit feiner Tülle geben und Sterne damit verzieren.

Basteltipp: Apfelscheiben mit Sternanis

Materialien: kleine Äpfel, Sternanis, Faden zum Aufhängen, runde Nadel

Anleitung: Kleinere Äpfel samt Schale in Scheiben schneiden und trocknen lassen. In die Mitte des Kernhauses mit einer Heißklebepistole den Sternanis aufkleben. Faden in die Nadel einfädeln und die Apfelscheibe am oberen Ende einmal durchstechen. Die beiden Enden des Fadens zu einer Schlaufe (zum Aufhängen) zusammenbinden.