

Rheda-Wiedenbrück, den 30.11.2018



Liebe Flechtwerkerinnen,

am Sonntag ist der 1. Advent!

Längst ist klar, dass dann nicht fast 4 Wochen der Ruhe und Besinnung vor uns liegen, sondern eher eine Zeit des Getrieben-Seins und der Besorgungen. Unsere Gesellschaft tut sich schwer damit, die Zeit des In-Sich-Hinein-Hörens als wertvolle, kreative und effektive Zeit anzuerkennen und wert zu schätzen.

Leben wir in diesen Wochen bewusst gegen den Trend der messbaren Selbst-Optimierung; denn wir brauchen diese Zeiten:

- um bei uns selbst bleiben zu können
- um Begegnungen Raum zu geben
- um Kraft zu schöpfen
- und die Freiheit der eigenen Lebensgestaltung ernst zu nehmen.

Von Herzen wünsche ich Ihnen in den Wochen vor dem Jahreswechsel solche Stunden und Augenblicke.

Vielleicht haben Sie ja auch Spaß daran mit Kindern, Freundinnen oder nur für sich selbst die leckeren Schoko-Weihnachtsbäume zu gestalten und die Gedanken dabei kommen und gehen zu lassen. Das Rezept von Katja Grundmann habe ich im Internet gefunden und angefügt.

Ich freue mich im neuen Jahr auf unsere Begegnungen bei den unterschiedlichsten Veranstaltungen, die Sie dem angehängten Programm entnehmen können.

An dieser Stelle lade ich Sie auch schon zu unserem Neujahrsfrühstück ein:
Es findet am Samstag, den 26. Januar 2019, um 10.00 Uhr in der Ankervilla. Lange Str.60 in Wiedenbrück statt. Eine gesonderte Einladung folgt.

Seien Sie herzlich begrüßt



Susanne Fischer
Leiterin Flechtwerk

So werden die Schoko-Weihnachtsbäume hergestellt:

- Backpapier
- 2 Doppelkekse
- 20g Schokolade oder Kuvertüre
- geriebene Mandeln
- grüne Lebensmittelfarbe
- Puderzucker
- Zitronensaft
- Gummibärchen
- Smarties, Zuckerkugeln, Mokkabohnen,...zum Verzieren

Schritt 1



Schneidet zwei Halbkreise aus dem Backpapier aus und formt daraus zwei kleine Tütchen. Mit Tesafilm fixiert halten sie in der Form, in der ihr sie haben wollt. Achtung, die Tüte darf unten kein Loch haben, sonst läuft die Schokolade später heraus.

Anschließend schmelzt ihr die Schokolade auf dem Herd. Das geht am besten in einem Wasserbad. Dazu füllt ihr einen größeren Topf mit etwas Wasser und stellt einen kleineren Topf mit der Schokolade hinein. So wird die Schokolade erhitzt und schmilzt, kann aber nicht anbrennen. Das Wasser darf beim Kochen nicht über den Rand des kleineren Topfes treten. Wenn die Schokolade flüssig ist, füllt ihr sie mit einem kleinen Löffel in die Papiertütchen. Am besten stellt ihr die Tüten dazu in einen Eierkarton, damit sie nicht umkippen können. Nun die Schokolade abkühlen und fest werden lassen.



Schritt 2

Aus Puderzucker, Zitronensaft und grüner Lebensmittelfarbe stellt ihr einen grünen Zuckerguss her. Dazu mischt ihr ein Schälchen Puderzucker mit 1-2 Esslöffel Zitronensaft und gebt anschließend die grüne Farbe hinzu. Ist die Glasur noch zu flüssig, gebt noch mehr Puderzucker hinzu. Alles gut verrühren und anschließend geriebene Mandeln unter den Zuckerguss mischen bis eine sehr dickflüssige grüne Masse entsteht. Achtung: Ist die Mischung zu flüssig, hält der Guss später nicht am Schoko-Gerüst des Baumes, sondern rutscht immer wieder hinunter.

Nun löst ihr die fest gewordenen Schoko-Kegel aus dem Papier und kleidet sie mit der Mandel-Zuckerguss-Mischung grün ein. Dazu die Schoko-Bäumchen in der Masse drehen und bei Bedarf ein bisschen mit einem Löffel nachhelfen. Zum fest werden auf einem Teller in den Kühlschrank stellen. Wenn die Glasur schon ein bisschen angetrocknet ist, könnt ihr eure Bäume außerdem mit Zuckerkugeln verzieren.



Aus einem weiteren Schälchen Puderzucker und etwas Zitronensaft mischt ihr noch einmal Zuckerguss – diesmal bleibt er jedoch weiß. Davon streicht ihr 1-2 Löffel auf eine Seite der Doppelkekse. Holt die fest gewordenen Tannenbäume aus dem Kühlschrank und platziert jeweils einen am Rand der Kekse.

Zum guten Schluss: Die Kekse mit Gummibärchen oder Mokkabohnen verzieren.

Dann: Guten Appetit bei Kerzenschein mit Menschen, die wichtig sind!