



Winter 2015

Nachdem es die Monate Oktober und November so gut mit uns gemeint haben und wir so viel Zeit im Freien verbringen durften beginnen jetzt die gemütlichen Stunden zuhause.

Ich habe mir ein paar Gedanken gemacht, wie ihr diese Zeit richtig gemütlich und kreativ gestalten und z.B. kleine, nicht aufwendige Geschenke für euch, eure Familie und Freunde machen könnt ... bei Weihnachtsmusik, Plätzchen und schönen Gesprächen.

Natürlich gibt es dieses Mal auch wieder eine kleine Auswahl an Schmuck zum Verschenken oder für euch selbst.

Wenn euch etwas anlacht schreibt mir einfach eine Mail (petra@von-fuerstenau.de). Oder ruft an unter 0172/852 48 04. Und an all meine lieben Instagram-Freunde: Ihr könnt mir gern auch eine persönliche Nachricht über das Portal schicken.

Ich freu mich auf euch! Und wer mag kann diesen Newsletter auch gern an Freunde weiterleiten.

An Schmuck habe ich dieses Mal für euch zusammengestellt:



Ein Silber-Armband mit Silberring (925). Der Ring steht für Unendlichkeit und ist deshalb ein wunderbar symbolisches Geschenk! Es ist 16 cm lang und der Ring hat einen Durchmesser von 2 cm. Es kostet 29 Euro.

Und nun gibt es auch endlich die passenden Armbändchen zu meinen beliebten Sternchen-Ketten. Sie sind 18 cm lang, aus 925 Silber und haben einen kleinen Stern-Anhänger. Die Rosé- u. Goldfarbenen sind zusätzlich hochwertig vergoldet. Diese Armbänder sind zur Zeit sehr angesagt und trotzdem zeitlos und lassen sich auch mit anderen Armbändern wunderbar kombinieren. Das Silber-Armband kostet 17,00 €, die Gold- u. Roséfarbenen jeweils 19,00 €.



Lebensbaum-Ketten

Ein Glücksbringer, der uns und unsere Lieben gut durch den Tag bringt. Diesen Anhänger gibt es in den Größen 19 cm und 26 cm. Eine 80 cm lange Kugelskette aus 925 Silber ist die perfekte Ergänzung dazu.



Kette Lebensbaum klein 925 Silber	53,00 €
Kette Lebensbaum groß 925 Silber	67,00 €

Diese Ketten gibt es auch in 925 Silber hochwertig vergoldet:



Kette Lebensbaum klein vergoldet	68,00 €
Kette Lebensbaum groß vergoldet	87,00 €

Momentan auch sehr im Trend sind die sogenannten Mandala-Ketten. Es gibt sie in ganz unterschiedlichen Größen und Mustern. Besonders schön finde ich diese:



Der Anhänger ist aus 925 Silber und 3,4 cm groß. Die dazugehörige Kugelmkette ist 80 cm lang und auch aus 925 Silber. Sie kostet 99,00 €.

Für die großen und kleinen Pferde-Liebhaberinnen unter uns habe ich diese dezente Kette mit einem kleinen Steigbügel (1 cm) und einem Stern aus 925 Silber ausgesucht. Auch hier ist die Kugelmkette ebenfalls aus 925 Silber und 80 cm lang. Sie kostet 49,00 €.



Ein langjähriger Bestseller aus meinem Sortiment ist diese Mandala-Kette mit je einem hellblauen Glas- und Swarovski-Stein. Die Kette ist aus 925 Silber vergoldet und der Anhänger (Durchmesser 4 cm) aus Messing vergoldet. Preis 59,00 €.



Bäume geben Kraft wenn man sie umarmt. Symbolisch dafür steht dieser kleine Baum. Und der dazugehörige Amethyst ist bekannt für seine sehr entspannende und stärkende Wirkung.



Der Baum (2,8 x 2,3 cm) ist aus 925 Silber und sehr hochwertig vergoldet und gebürstet. Der Amethyst mit einem kleinen Swarovski-Stein hat eine Größe von ca. 1,5 cm. Die Kugelhängekette ist 80 cm lang und aus 925 Silber. Sie kostet 87,00 €.

Jetzt zeige ich euch noch ein paar Ohrringe aus Rauchquarz und Amethyst. Sie sind ebenfalls sehr hochwertig verarbeitet und haben eine Silberfassung, die vergoldet ist. Wunderschön zu all den schönen flauschigen (Rollkragen-) Pullis, die man jetzt im Winter trägt.



Diese Ohrringe haben eine Länge von 2 cm und sind 1,5 cm breit (ohne Brisur) und kosten je 69,00 €. Die Brisur ist aus Silber und vergoldet.

Diese Soutache-Ohrringe sind auch von mir handgefertigt und besonders zu den Festtagen ein Highlight.

Schwarz mit nachtblauen Glitzersteinen. Der Tropfen-Anhänger ist von Swarovski. Länge ohne Brisur 4,5 cm.

Preis: 68,00 €



Die nachfolgenden Swarovski-Ohrhinge glitzern mit euch um die Wette. Ich habe sie aus vielen kleinen Swarovski-Kristallen zu einer Kugel geformt. Vor allem bei künstlichem Licht entfalten sie ihren ganzen Charme. Die Kugel hat einen Durchmesser von ca. 1,5 cm). Jetzt auch mit einem kleinen Swarovskiperlen-Anhänger erhältlich. In der Farbe Grau oder Kristall.
Preis: 69,00 €



Für alle, die es noch lieben ein Buch in den Händen zu halten oder sehr gern Bücher verschenken, habe ich dieses Lesezeichen aus Swarovski-Steinen, Rocaille-Perlen, einem Swarovski-Tropfen und einem Silberstern (925) gefertigt. Es gibt jedem Buch eine ganz persönliche Note. Und der Beschenkte wird beim Lesen immer ein wenig an euch denken.

Ihr könnt, wenn ihr mögt, eure Wunschlänge angeben, Standardlänge 29 cm.

Preis: 28,00 €



Nun zu den Deko-Tipps:

Jeder hat ja einige Geschenkbänder zuhause. Daraus kann man vor allem mit Kindern wunderbare Geschenk-Anhänger machen. Sucht einfach ein paar Stöcke während eines Spaziergangs und bindet die Bänder zuhause daran fest, wie auf dem Bild gezeigt.



Dieses Jahr habe ich für euch ein sehr gutes einfaches Lebkuchen-Rezept ausfindig gemacht, was lecker schmeckt, sich hervorragend verarbeiten und wunderbar verzieren läßt:

Lebkuchen-Rezept:

250 gr. Mehl
250 gr. flüssiger Honig
1 Teelöffel Zimt
½ Teelöffel Nelken
½ Tüte Backpulver
250 gr. gemahlene Mandeln
1 Ei



Ei und Honig schaumig schlagen, Backpulver mit Mehl gut mischen. Alle Zutaten zu der Ei-/Honigmasse geben und alles verkneten. Am besten eine Nacht im Kühlschrank lagern.

Dann den Teig wie gewohnt ausrollen (am besten zwischen Backpapier) und mit Ausstechformen ausstechen und bei 180 Grad backen. Wie lange hängt von der Größe der Ausstecher ab.

Verziert wird mit folgendem Zuckerguß:

1 Eiweiß steif schlagen und 2 ½ Packungen Puderzucker langsam unter Rühren hinzufügen. Mit ganz wenig Wasser oder Zitronensaft verdünnen. Der Zuckerguß muß sehr fest sein, damit er beim Auftragen nicht ausläuft.

Falls ihr nicht so viel Zuckerguß braucht nehmt einfach die Hälfte der Menge.

Einfärben könnt ihr den Zuckerguß (wenn ihr mögt) mit Lebensmittelfarbe. Ich nehme sehr gern flüssige, die ich euch gleich noch zeige. Falls ihr die ganze Oberfläche eures Gebäcks einfärben wollt und danach eine Verzierung auftragen möchtet (wie oben auf dem rosafarbene Stiefel), muß der Untergrund erst ganz trocken sein.

Es lassen sich wunderbare Geschenke daraus machen. Wir sind in dieser Zeit so oft eingeladen und da ist so ein Mitbringsel immer eine tolle Idee.



Ihr könnt auch einen kleinen Holzstab in eure Plätzchen stecken und mitbacken.

Das ist dann auch eine wunderbare Torten-Verzierung:



Ich habe lange ausprobiert welches Topping mir schmeckt und mich nicht vor lauter Kalorien in Ohnmacht fallen lässt. Hier mein Ergebnis:

Topping:

200 gr. Sahne
250 gr. Magerquark
1 x Sahnesteif
Zucker nach Bedarf

Die Sahne schlagen und währenddessen Sahnesteif einstreuen. Danach Magerquark und Zucker zufügen und alles verrühren. Nach Wunsch auf den Kuchen oder die Muffins streichen.

Es gibt ja jetzt überall Würfelzucker mit den unterschiedlichsten Motiven zu kaufen. Eine etwas andere Variante habe ich ausprobiert.

Zucker in Herzform!



Es ist ganz einfach:

Ihr nehmt Zucker (keinen Würfelzucker) und vermischt ihn mit sehr wenig Wasser oder Zitronensaft und färbt ihn ein mit Lebensmittelfarbe. Es muß eine ganz zähe Masse sein! Dann legt ihr die Masse auf Backpapier und rollt sie wie Teig aus und stecht dann Herzen (oder andere Formen) aus, die ihr dann zum Trocknen über Nacht auf ein Backblech mit Backpapier legt. Fertig!



Sollte das ein oder andere Herz kaputt gehen, macht man einfach Kandis daraus.



Zum Schluß gibt es noch ein Baguette-Rezept. Auch ein schönes Mitbringsel. Vielleicht noch eine Flasche Wein dazu! Perfekt!



Baguette:

500 gr. Dinkelmehl (dann schmeckt das Baguette etwas kräftiger, Weizenmehl geht aber auch)
300 gr. Wasser (nicht warm)
1 Teelöffel Salz
½ Würfel Hefe
Eine Prise Zucker

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. In dem Wasser den Zucker und die Hefe auflösen. Dann mit dem Mehl sehr gut verrühren (mit dem Knetbrett oder per Hand). Der Teig darf nicht mehr an der Schüssel kleben. Evtl. noch etwas Wasser oder Mehl dazugeben. Teig mit Mehl bestäuben und mit einem Handtuch abdecken und über Nacht kühl stellen.

Am nächsten Tag die Baguettes formen und mit einem Messer oben einschneiden. Entweder mit Mehl bestäuben oder während des Backens öfter mit Salzwasser bepinseln.
Temperatur 240 Grad in den ersten 15 Minuten, danach 220 Grad.
Backzeit ca. 30 Minuten

Als Geschenk in ein Geschirrtuch eingeschlagen sieht es gleich noch viel schöner aus!
Oder ihr schenkt ein Holzbrett dazu. Momentan gibt es wundervolle mit tollen Maserungen zu kaufen. Und für alle, die hygienische Bedenken bei Holzbrettern haben, habe ich noch einen Tipp: Legt immer Butterbrotpapier auf das Brett und dann erst die Lebensmittel! Das sieht gut aus und das Holzbrett bleibt immer hygienisch sauber!



Ich wünsche euch eine wunderschöne und vor allem friedliche Weihnachtszeit!

Und wer mag kann mich auch sehr gern auf Instagram (Name „Lieblingsschmuck“) besuchen. Wenn ihr in Google „Lieblingsschmuck Instagram“ eingibt könnt ihr auch all meine Fotos sehen.

Ganz liebe Grüße und bleibt gesund!

Petra

Rezept für die Lebkuchen mit Zuckerguß aus „24 Tage im Advent“ von Kerstin Heß.