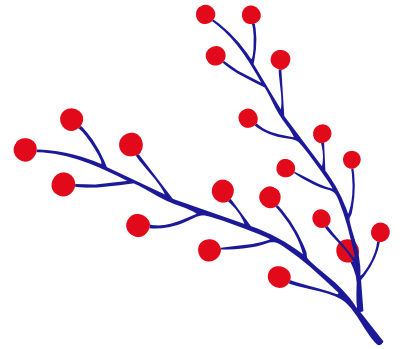
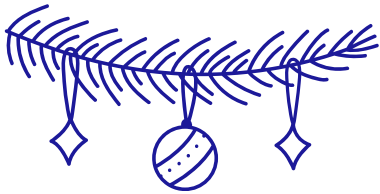




# Wir entdecken den Winter!



Im Dezember ist bei einigen von euch schon Schnee gefallen und ihr könntet vielleicht schon einen Schneemann bauen oder rodeln gehen. Der Januar zeigt sich vor allem von seiner nebeligen Seite. Im Winter wird es aber auch richtig gemütlich: backe deine eigenen veganen Schoko-Crossis oder ein veganes Lebkuchenhaus. Doch auch um die Vögel kümmern wir uns.

## Aktionsideen:

- ❄ Meisenknödelhalter
- ❄ vegane Schoko-Crossis
- ❄ Fensterschnee
- ❄ veganes Lebkuchenhaus
- ❄ Winterwald Bingo



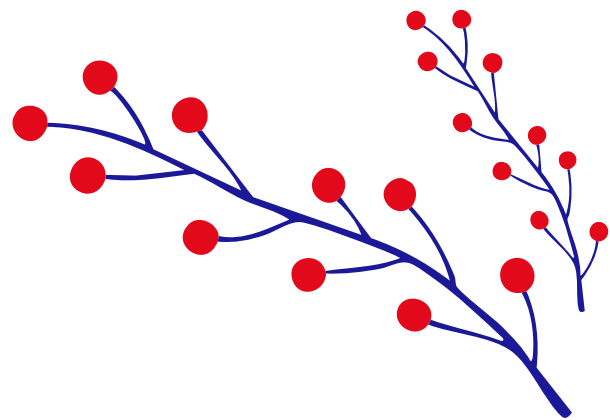
Eure  
NAJU NRW



# Meisenknödelhalter

## Weidenbogen:

- ❄️ biegsame Zweige
- ❄️ Naturfasergarn
- ❄️ Meisenknödel

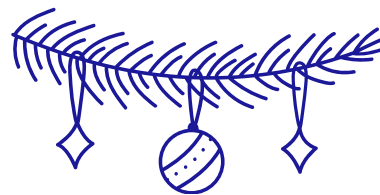


Die Zweige auf etwa gleiche Länge zuschneiden.

Das Bündel Zweige an einer Seite mit dem Naturfasergarn zusammenbinden.

Den Meisenknödel in das Innere des Bündels legen und die einzelnen Zweige rundherum verteilen.

Zuletzt auch unterhalb des Meisenknödels die Zweige zusammenbinden - fertig!



## TipP:

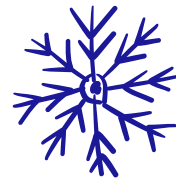
An Stelle des Meisenknödels kann auch ein Apfel zur Vogelfütterung zwischen die Zweige gelegt werden.



# Meisenknödelhalter

## Umfunktionierte Schneebesen:

- ❄ Schneebesen aus Edelstahl
- ❄ Naturfasergarn
- ❄ Meisenknödel



Einfacher geht 's nicht:

Das Naturfasergarn am Schneebesen befestigen und den Meisenknödel durch die Lamellen ins Innere schieben.

Dann den Schneebesen mit dem Griff nach oben aufhängen - voilà!





# Meisenknödelhalter

## Kunstvolle Futterspirale:



- \* dicker Draht aus wetterbeständigem Metall
- \* eventuell eine Zange
- \* Meisenknödel

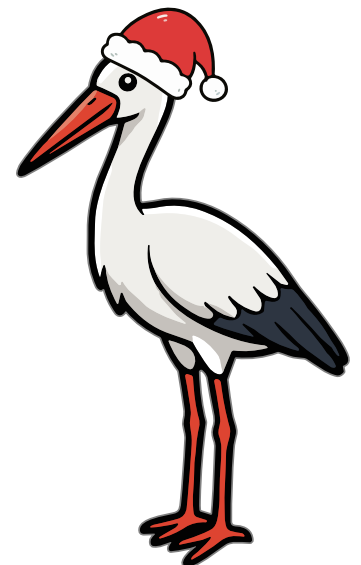


Den Draht mit der Hand oder einer Zange zu einer nach oben und unten hin schmaler werdenden Spirale biegen. Den Meisenknödel an der breitesten Stelle in die Spirale legen und den Draht wieder darum legen.

Die minimalistische Halterung direkt mit dem Draht oder mit einem Naturfasergarn aufhängen und die Gartenvögel beobachten - viel Spaß!



Eure  
NAJU NRW





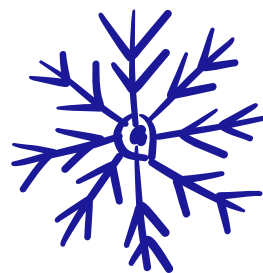
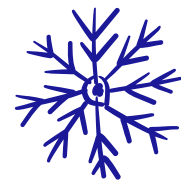
---

# Vegane Schoko-Crossies

---

## Zutaten:

- ❄️ 100g Kakaobutter
- ❄️ 100g Backkakao
- ❄️ 4 EL Agavendicksaft
- ❄️ 2 Prisen Salz
- ❄️ 60g Cornflakes
- ❄️ 60g Mandelstifte



## Zubereitung:

### ❄️ Schritt 1:

Cornflakes nach Belieben leicht zerkleinern und mit den Mandelstiften in einer Schüssel vermengen.



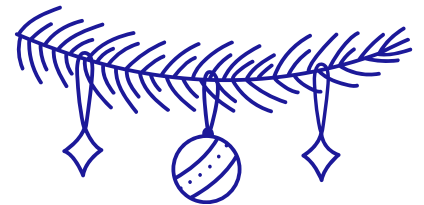


---

# Vegane Schoko-Crossies

---

## Zubereitung:



### ❄️ Schritt 2:

Wasser in einem Topf erhitzen, um die Kakaobutter in einer geeigneten Schüssel im Wasserbad langsam zu schmelzen.

### ❄️ Schritt 3:



Sobald die Kakaobutter geschmolzen ist, den Backkakao nach und nach unterrühren und den Agavendicksaft sowie das Salz hinzugeben. Gut verrühren, bis sich alle Zutaten aufgelöst haben.

### ❄️ Schritt 4:

Die geschmolzene Schokoladenmasse vollständig über die Cornflakes-Mandel-Mischung gießen. Alles solange miteinander verrühren, bis die gesamte Mischung mit einem Schokoladenfilm überzogen ist.





---

# Vegane Schoko-Crossies

---

## Zubereitung:

### ❄️ Schritt 5:

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech portionieren. Die veganen Schoko-Crossies solange abkühlen lassen, bis sie fest sind. Am schnellsten geht es im Kühlschrank.

### ❄️ Schritt 6:

Gemeinsam naschen und die gemütliche Weihnachtszeit genießen.

**Die NAJU NRW**

wünscht  
eine zauberhafte  
Adventszeit!





---

# Fensterschnee

---

\* 3 EL Schlämmkreide

\* 2-3 EL Wasser

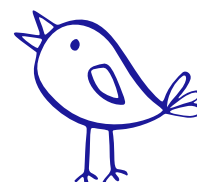
\* 3 EL Natron



## Schnee-Fabrik

Die Schlämmkreide und das Wasser in eine kleine Schüssel geben. Beides miteinander vermischen bis eine zähflüssige Paste entsteht, die an weiße Acrylfarbe erinnert.

## Schnee-Engel malen



Mit einem Pinsel oder mit den Fingern ein beliebiges winterliches Motiv auf die Fensterscheibe malen.

Es kann frei oder mit Hilfe einer vorgefertigten Schablone gezeichnet werden. Beispielsweise kann ein auf Papier gedrucktes Bild hinter die Scheibe geklebt und abgemalt werden. Oder es können eigene Motive auf Papier gezeichnet und die Umrisse ausgeschnitten werden.



# Fensterschnee

## Lasst es schneien



Bevor die Schlammkreidepaste auf der Fensterscheibe trocknet, wird etwas Natron über das Bild gestreut. Dazu wird das Natron vor das Fensterbild gehalten und gepustet. Um dabei gezielter vorzugehen, kann auch ein trockener Pinsel zum Auftupfen des Natrons verwendet werden.

## Schnee räumen

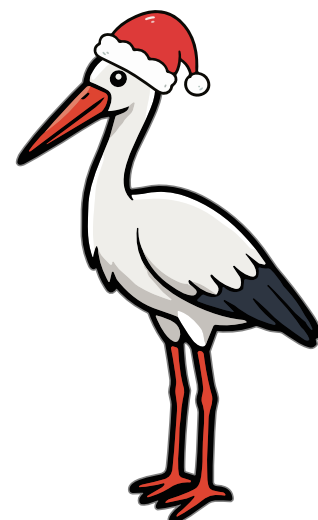
Das Fensterbild kann mit einem nassen Lappen ganz einfach und rückstandsfrei wieder entfernt werden.

Viel Spaß im Schnee!



Eure

NAJU NRW





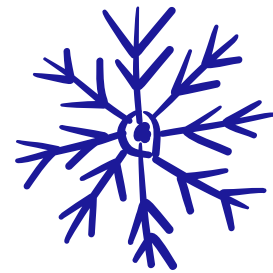
---

# Veganes Lebkuchenhaus

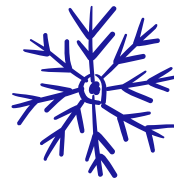
---



## veganer Lebkuchenteig



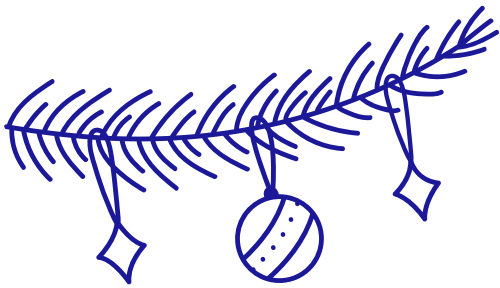
- \* 250g vegane Honigalternative
- \* 250g Zucker
- \* 200ml Wasser
- \* ¼ TL Salz
- \* 20g Lebkuchengewürz (siehe unten)
- \* 2 TL Orangenabrieb
- \* 8g Hirschhornsalz (alternativ 6g Natron)
- \* 700g Mehl



## Zuckerguss

- \* 300g Puderzucker
- \* 3-5 EL Zitronensaft
- \* optional bunte vegane Lebensmittelfarbe





# Veganes Lebkuchenhaus

## Lebkuchengewürz

- \* 30g Zimt
- \* 8g Nelke
- \* 1TL Piment
- \* 2TL Muskatnuss
- \* 2TL Kardamom
- \* ½TL Ingwer
- \* ½ TL Anis
- \* ½TL Koriander
- \* ½TL Fenchelsamen



## Verzierung nach Belieben

- \* Nüsse, kleine Süßigkeiten, Brezeln, kleine Plätzchen, Marshmallows...



---

# Veganes Lebkuchenhaus

---



## Zubereitung:



### \* Schritt 1:

Vegane Honigalternative, Zucker und Wasser in einem Topf verrühren und dabei aufkochen lassen. So lange rühren und köcheln lassen, bis sich Zutaten aufgelöst haben.



### \* Schritt 2:

Den Topf vom Herd nehmen, um das Lebkuchengewürz, den Orangenabrieb sowie die Prise Salz hinzuzufügen. Miteinander verrühren und vollständig abkühlen lassen.



### \* Schritt 3:

Das Mehl mit dem Hirschhornsalz in einer großen Schüssel vermengen und die abgekühlte Honig-Zucker-Masse hinzugeben. Zunächst alles miteinander verrühren und dann gründlich mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten.



---

# Veganes Lebkuchenhaus

---



## Zubereitung:



### \* Schritt 4:

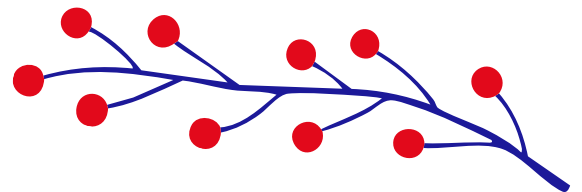
Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens drei Tage kühl lagern. Der Teig kann auch bis zu einigen Monaten gelagert werden, dann reift weiter und wird aromatischer.



### \* Schritt 5:

Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Lebkuchenteig etwa 5 mm dick ausrollen.

### \* Schritt 6:



Mit einem kleinen Messer das Dach, die Wände mit den Fenstern und gegebenenfalls einen Schornstein aus dem Teig ausschneiden. Dabei könnt ihr selbst kreativ werden! Als Hilfe können vorher Schablonen gezeichnet und ausgeschnitten oder vorgefertigte ausgedruckt werden.



---

# Veganes Lebkuchenhaus



---

## Zubereitung:



### \* Schritt 7:



Die Lebkuchen mit etwas Wasser einpinseln und 15 Minuten ruhen lassen. Dann 12-15 Minuten auf mittlerer Schiene auf einem Blech mit Backpapier nacheinander backen und jeweils vollständig auf den Blechen abkühlen lassen.

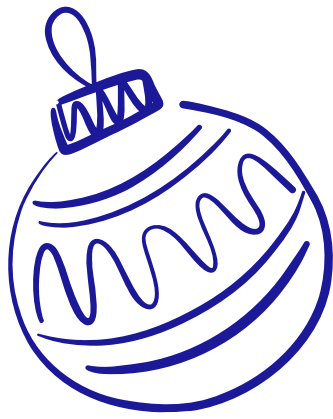


### \* Schritt 8:



Um den Zuckerguss anzurühren, den Puderzucker in eine kleine Schüssel geben und schrittweise den Zitronensaft einrühren. Nach Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen. Der Zuckerguss sollte eher zäh vom Löffel fließen, um als Kleber für den Lebkuchenhausbau genutzt werden zu können. Nach Belieben den Zuckerguss an dieser Stelle mit Lebensmittelfarbe bunt einfärben.





---

# Veganes Lebkuchenhaus

---



## Zubereitung:



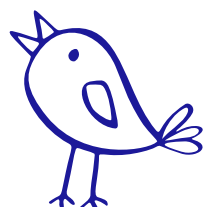
### \* Schritt 9:

Um das vegane Lebkuchenhaus zusammenzubauen, kann ein großes Holzbrett als Unterlage verwendet werden. Den Zuckerguss in eine Spritztüte füllen und vorne eine kleine Öffnung in die Tüte schneiden. ❄️

\* Mit einer Ecke des Hauses wird begonnen. Dafür die Vorderseite des Hauses auf das Arbeitsbrett stellen, aufrecht festhalten und auf der Rückseite, an einer Kante einen dicken Streifen Zuckerguss anbringen und ein seitliche Hauswand an den Zuckerguss drücken, bis dieser trocken genug ist, sodass die Wand stehen bleibt. ❄️

\* Nach diesem Prinzip werden zunächst die weiteren Fassaden miteinander verklebt und schließlich das Dach sowie der Schornstein angebracht. ❄️

\* Das Haus trocknen lassen, damit es stabil wird. ❄️





---

# Veganes Lebkuchenhaus

---



## Zubereitung:



### \* Schritt 10:

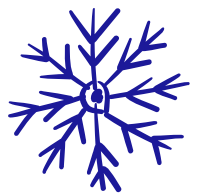
Um das Häuschen zu dekorieren, wieder Zuckerguss in eine kleine Spitztüten füllen und die Spitze als sehr kleine Öffnung abschneiden.



Der Zuckerguss kann zur Bemalung des Lebkuchenhauses oder als Kleber zum Verzieren mit beliebigen Süßigkeiten und Plätzchen genutzt werden.



Schließlich das Haus vollständig aushärten lassen.



**Die NAJU NRW**



wünscht

viel Spaß beim

Adventsbacken und Naschen!





# Winterwald-Bingo

Winterwaldspaziergang:





# Winterwald-Bingo

Blitzernder Frost im Winterwald:





# Winterwald-Bingo

Schneebedeckter Winterwald:

