

DIY:

Glitzer und Schoki gegen Herbstblues

Zwar hat uns der Spätsommer mit Sonne verwöhnt, aber der Herbst kommt bestimmt! Mit Regen, Matsch und Kälte. Trotzdem zeigen uns schon die goldgelb und rot gefärbten Bäume, wie fröhlich-farbenfroh diese Jahreszeit ist! Lasst euch von den Herbstblättern inspirieren und nutzt eventuelle Regentage dafür, euch mit Glitzer, Kürbissen und Schokolade ausgestattet im wohligen Warmen kreativ auszutoben. Ganz viel Spaß mit den folgenden Do-it-Yourself-Tipps von YENZ-Autorin Alicia Eckhardt in drei Schwierigkeitsstufen.

Nun kann die Herbstzeit wirklich kommen!

Leuchtender Laternenkürbis

Schwierigkeitsstufe: 3

Das braucht ihr: Kürbis zum Schnitzen (etwa Muskatkürbis), scharfes Messer, fester Löffel zum Auskratzen, Edding zum Vorzeichnen, Bohrmaschine, großes Teelicht oder transparentes Grablicht

So geht's: Schneidet mit dem Messer den Kürbisboden gerade ab; dies wird die Standfläche. Von dort ausgehend wird nun ausgehöhlt (Achtung: Anders als bei den klassischen Schnitzkürbisgesichtern bleibt hier der Kürbis oben intakt; es entsteht also kein „Kürbisdeckel“). Für das Aushöhlen ist es gut, zunächst grob das Kürbisfleisch herauszuschneiden (dabei die Schale nicht durchstechen!) und anschließend mit dem Löffel Kerne und Fleisch herauszuschöpfeln. Schnappt euch jetzt den Edding, um euren Kürbis schön gleichmäßig mit Punkten in horizontalen oder vertikalen Linien – ganz wie ihr mögt – zu übersäen. Endlich ist der Bohrer an der

Reihe: Dreht den Kürbis auf die Standfläche und haltet ihn fest, während ihr die Eddingpunkte mit einem Bohrer in Löcher verwandelt. Große Löcher sorgen später für besonders schönes Licht, aber natürlich könnt ihr auch viele kleine Löcher bohren. Vielleicht müsst ihr die Löcher noch ein bisschen säubern. Fertig? Dann stülpt nun den Kürbis über das Licht und lasst eure Kürbislaterne im Dunkeln strahlen!



Edler Eichelglanz

Schwierigkeitsstufe: 2

Das braucht ihr: Eicheln, Glitzer in Herbstfarben (etwa gelb, orange, rot, gold, silber), kleine Gefäße, Spieß, alter Pinsel, Bastelkleber, Backpapier

So geht's: Greift euch eine Eichel und löst vorsichtig Eichel und Eichelhütchen voneinander. Schüttet den Glitzer in kleine Gefäße. Dabei immer ein Gefäß pro Farbe verwenden. Spießt die Eichel vorsichtig auf und bestreicht sie mithilfe des Pinsels vollständig mit Kleber. Drückt sie dann vom Spieß herunter in eines der Glitzergefäße. Jetzt heißt es schütteln, damit der Glitzer hängen bleibt! Nun ab aufs Backpapier mit der Eichel und vollständig trocknen lassen. Über „leere Stellen“ könnt ihr gegebenenfalls weiteren Glitzer streuen. Alles trocken? Perfekt! Dann müsst ihr nur noch das Hütchen-Innere mit Kleber einstreichen und das Eichelhütchen wieder auf die Eichel setzen. Wiederholt die Basterei mit den anderen Eicheln und setzt schließlich alle zusammen in eine Schale, verwendet sie als eine Art Streu-Deko oder nutzt sie für die Herbstgirlande auf dieser Seite. Mit Glitzer sieht der Herbst doch gleich viel besser aus, oder? 😊



Köstliche Kürbisküchlein

(vegan, fluffig, schokoladig... yummy!)

Schwierigkeitsstufe: 3

Das braucht ihr (für zwei Pancake-Liebhaber):

Für die Pancakes: 200 g Mehl, 2 TL Backpulver, 2 TL Pumpkin-Spice (alternativ: Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz aus dem Supermarkt), 120 g Hokkaido-Kürbis-Püree (siehe unten), 100 ml Pflanzendrink, 100 ml Sprudelwasser, 1 TL Vanille-Extrakt, 40 ml Ahornsirup, 1 EL Apfelessig, 50 g Zartbitter-Schokodrops;

Karamellierte Pekannüsse: 1 Schuss Wasser, 2 EL Zucker, 1 Handvoll Pekannüsse außerdem: Backblech mit Backpapier, Mixer oder Pürerstab, Schüssel, 2 Pfannen, Öl; eventuell: weiteren Ahornsirup, Nussmus, Obst

So geht's:

Kürbis-Püree: Zuerst benötigt ihr das Kürbis-Püree. Heizt den Ofen auf 200 Grad vor, schneidet derweil den Hokkaido-Kürbis klein und platziert diesen auf dem Backblech mit Backpapier. Backt ihn nun 20 bis 30 Minuten, bis er weich ist. Die Stücke müsst ihr anschließend mit dem Mixer oder Pürerstab cremig pürieren. Zuletzt wiegt ihr 120 g Püree ab.

Pancakes: In der Schüssel vermischt ihr Mehl, Backpulver und Pumpkin-Spice; danach gebt ihr alle weiteren Zutaten hinzu, sodass ein schöner Teig entsteht. Achtung: Hebt die Schokodrops erst zuletzt unter. Lasst den Teig 10 Minuten stehen (Vorfreude ist immer am schönsten 😊).

In der ersten Pfanne erhitzt ihr nun Öl (erst kurz höchste, dann mittlere Stufe). Pro Pancake gebt ihr 2 EL Teig in die Pfanne und bratet sie ca. 3 bis 4 Minuten (auf der Oberfläche bilden sich Bläschen). Achtsam wenden und nochmal 2 bis 3 Minuten braten. Nehmt den Pancake aus der Pfanne, legt mit dem nächsten los, und macht immer so weiter, bis euer Teig aufgebraucht ist.

Karamellierte Pekannüsse: Erwärmt Wasser und Zucker in der zweiten Pfanne, bis die Mischung leicht köchelt. Fügt nun die Nüsse hinzu und lasst sie 7 bis 10 Minuten karamellisieren. Umrühren nicht vergessen, damit sie nicht verbrennen!

Richtet die Pancakes mit den karamellisierten Pekannüssen an – auch Ahornsirup, Nussmus und Obst schmecken dazu megalecker. Einfach der ideale Start in einen eisigen Herbstmorgen!



Magisch-weißer Mondschein

Schwierigkeitsstufe: 3

Das braucht ihr: Kürbis zum Schnitzen, schwarze Sprühfarbe, Bleistift, Bohrer, Gartenschere, große und kleine weiße Blumen

So geht's: Besprüht den Kürbis von allen Seiten mit der schwarzen Farbe und lasst ihn trocknen. Zeichnet dann mit dem Bleistift eine Mondsichel auf den Kürbis. Bohrt mit dem Bohrer über eure ganze Mondsichelfläche verteilt Löcher in den Kürbis. Schneidet die Stiele der Blumen so kurz, dass sie in den Kürbis gesteckt werden können. Störende Blätter könnt ihr gerne entfernen. Die Blumen verteilt ihr nun so in den Löchern, dass eine blühende Mondsichel entsteht; am besten, ihr steckt dabei große Blumen eher in die Mitte und kleine Blumen an die Ränder des Mondes. Nach spätestens drei Tagen solltet ihr die Blumen austauschen.

Mit den vielen Blüten kann euer Mondschein-Kürbis gar nicht anders, als in dunklen, langen Herbstnächten die gute Laune ganz schnell herbeizuzaubern...



Heiter-bunte Herbstgirlande

Schwierigkeitsstufe: 1

Das braucht ihr: Satinband, Heißklebepistole, herbstliches Naturmaterial (etwa eure Glitzer-Eicheln), getrocknete Orangenscheiben, Tannenzapfen, Blätter, Beeren oder mehr

So geht's: Schneidet euer Band auf Wunschlänge zu. Achtung: an beiden Enden etwa fünf Zentimeter Platz lassen für die Schlaufen! Klebt dann mit dem Heißkleber die verschiedenen Teile auf das Band – eine Idee ist, kleine Eicheln und Beeren zwischen großen Orangenscheiben anzuordnen. Zuletzt klebt ihr die Bandenden zu Schlaufen fest. Nur noch aufhängen, und ihr habt den Herbst wahrhaftig ins Wohnzimmer geholt!



Geheimtipp: Schneller Schokoladenhimmel

Schwierigkeitsstufe: 1

Das braucht ihr (für 2 Schokoholics): 2 große Tassen, Milch oder Pflanzendrink, Mikrowelle, 1 Tafel (100 g) herbstliche Lieblingsschokolade (etwa mit Zimt oder gebrannten Mandeln), Messer, Brett, 2 Teelöffel

So geht's: Gießt die Milch oder den Pflanzendrink in die beiden Tassen. Achtung: breiten Rand nach oben frei lassen, sonst läuft's über, wenn später die Schoki dazukommt! Stellt die Tassen in die Mikrowelle, sodass die Milch oder der Pflanzendrink heiß wird. Teilt derweil die Schoki (mit Messer und Brett) in zwei gleichgroße Hälften. In jede heiße Tasse kommt nun eine Schoki-Hälfte (am besten in kleinen Stückchen) hinein. Jetzt gilt es, mit dem Teelöffel zu rühren, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat. Schon fertig... und einfach himmlisch-lecker! Meine Schwester und ich lieben es, heiße Schoki auf diese Art zusammen zu machen... 😊

