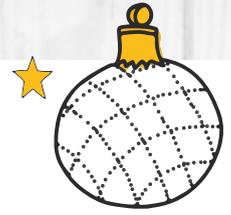


**Weihnachtszeit ist Walnusszeit**  
Selbstgemachtes zum Fest





## Alle Jahre wieder

Endlich weihnachtet es wieder! Plätzchenduft liegt in der Luft, leise rieselt der Schnee und Weihnachtsmärkte lassen uns bei heißem Glühwein dicht zusammenrücken. Alle Jahre wieder freuen wir uns auf diese behagliche Zeit. Und wer ist immer mit von der Partie? Die Walnuss!

Genauso wie die Jüngsten, die erwartungsvoll am Weihnachtsbaum lungern, oder der Opa, der vielleicht etwas zu entspannt im Sessel am Kamin sitzt, gehören sie bei einer gemütlichen Weihnachtsrunde einfach dazu. Im Kerzenschein ein paar Walnüsse knacken und Plätzchen als letzten Feinschliff mit Walnusshälften garnieren – kommt da nicht gleich noch mehr Weihnachtsstimmung auf? Als treuer Begleiter durch die Adventszeit darf die Walnuss nicht fehlen. Was Du mit ihr als Plätzchen, in Meisenknödeln oder als Weihnachtsdeko alles anstellen kannst, erfährst Du genau hier und jetzt!



## Freude machen kann so einfach sein!

Weihnachten als Fest der Liebe inspiriert uns dazu, uns selbst und auch anderen einfach mal eine kleine Freude zu machen. Denn heißt es nicht auch, dass Freude sich nur noch weiter vergrößert, wenn man sie teilt? Genau dafür stehen Dir die kalifornischen Walnüsse dieses Jahr zur Seite, wir zeigen Euch, wie Ihr mit Selbstgemachtem mehr Glückseligkeit und Liebe verschenken könnt! Zum einen durch walnussige Leckereien, zum anderen mit tollen Ideen zum zusammen Basteln und Verschenken. Denn: Weihnachtszeit ist auch Walnusszeit!



# Inhaltsverzeichnis



## Kapitel 1

### Mit Weihnachtsplätzchen die Keksdose füllen

Seite 04

## Kapitel 2 DIY-Meisenknödel verschenken

Seite 08



## Kapitel 3

### Weihnachtsdeko mit kalifornischem Flair

Seite 10



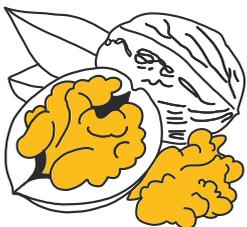
## Kapitel 1

# Mit Weihnachtsplätzchen die Keksdose füllen

*Zusammen schmeckt's besser!*



Plätzchen passen so gut zu Weihnachten wie die Walnuss in den Nussknacker: Sie gehören einfach dazu! Deshalb machen sich frische Plätzchen auch so toll als Geschenk, wenn man sie noch dazu hübsch verpackt. Kleiner Tipp: Teilen schmeckt am besten!



Weihnachtskekse bestechen vor allem durch Geschmack und feierliche Verzierungen. Hier gibt es 3 schmackhafte Walnussplätzchen-Ideen von uns:





# Pfefferkuchen mit Walnüssen



## Zutaten für 80 Stück

Zubereitungszeit: 40 Minuten

- 150 g brauner Zucker
- 80 ml Zuckerrübensirup
- 80 ml Wasser
- 160 g Butter
- 2 TL Zimtpulver
- 1 TL Kardamompulver
- 1 TL Ingwerpulver
- 1/2 TL Nelkenpulver
- je 1 Prise Salz und gemahlener Pfeffer
- 1 TL Natron
- 100 g kalifornische Walnüsse, fein gemahlen
- 100 g Roggenmehl
- 350 g Weizen- oder Dinkelmehl
- zum Verzieren Weiße Zuckerschrift

*Der Klassiker: Eine spannende Gewürzmischung für Groß und Klein. Mit verschiedenen Ausstechformen wird der Backspaß umso größer!*



1

In einem Topf Zucker, Zuckerrübensirup und Wasser mischen und unter Rühren aufkochen. Hitze leicht reduzieren, dann Butter und Gewürze mit dazu geben und rühren, bis die Butter geschmolzen ist. Zum Schluss das Natron dazu geben.

3

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 190 °C, Gas: Stufe 3 - 4) vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kekse ausstechen. Die Plätzchen für vier bis sechs Minuten backen, dann auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen. Nach Wunsch mit weißer Zuckerschrift verzieren.



2

In einer Rührschüssel die gemahlene Walnüsse, Natron, Roggenmehl und Dinkelmehl vermengen. Die Buttermischung zum Mehl geben und auf niedrigster Stufe verrühren bis ein ausrollbarer Teig entsteht. Falls der Teig noch zu flüssig ist, noch 50 - 80 g Weizen- oder Dinkelmehl hinzufügen und verkneten.





# Walnuss-Lebkuchenriegel

## Zutaten für 18 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde 15 Minuten

Für den Teig:

- 200 g kalte Butter
- 150 g Weizenmehl
- 50 g Zucker
- Salz

Für das Topping:

- 250 g kalifornische Walnüsse, gehackt
- 60 g Zuckerrohrmelasse
- 80 g Honig
- 2 EL Rum
- 50 g Butter, in Stücken
- 2 Eier
- 2 TL Lebkuchengewürz
- Salz

*Lebkuchen modern interpretiert:  
Im "To Go"-Format für zu Hause,  
im Büro oder bei der Weihnachtsfeier.*



### 1

Den Ofen auf 175 °C (Umluft: 160 °C; Gas: Stufe 2) vorheizen. Butter in Stücke schneiden und mit Mehl, Zucker und einer Prise Salz vermischen. Mit Hilfe von Knethaken solange kneten bis feuchte Krümel entstehen. Anschließend die Krümel mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.

### 2

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform (22 x 22 cm) geben und mit den Händen leicht andrücken. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen lassen. Zum Abkühlen herausnehmen.

### 3

50 g Walnüsse grob hacken und beiseitestellen. In einem Topf Zuckerrohrmelasse, Honig, Rum, Butter, Eier, Lebkuchengewürz und eine Prise Salz unter ständigem Rühren erhitzen bis die Masse einzudicken beginnt. Die gehackten Walnüsse unterrühren.

### 4

Die Gewürz-Nuss-Masse auf den Teigboden gießen und gleichmäßig verteilen. Die restlichen Walnusskerne darauf verteilen und leicht eindrücken. Für weitere 25 Minuten backen, bis die Masse fest ist.

### 5

Den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, mit einem Messer vom Rand lösen und in gleich große Riegel teilen.





# Walnuss-Aprikosen-Rumkugeln



## Zutaten für 20 Portionen

**Zubereitungszeit:** 4 Stunden 25 Minuten

- 300 g dunkle Schokolade
- 100 g weiche Butter
- 3 EL Backkakao
- 50 g getrocknete Aprikosen, fein gehackt
- 50 g kalifornische Walnüsse, fein gehackt
- 4 EL Rum
- 4 EL Backkakao zum Bestäuben

*Hier werden mit saftigen Rumkugeln  
Schokoträume wahr! Da wird sicherlich  
nicht nur einmal zugegriffen.*



1

Schokolade reiben und mit Butter vermengen. Backkakao, Aprikosen, Walnüsse und Rum hinzufügen und zu einem klebrigen Teig verkneten.

3

Für eine Rumkugel einen Esslöffel Teig zwischen den Handflächen zu einer Kugel formen, in Backkakao wenden. Die Kugeln für mindestens vier Stunden im Kühlschrank kaltstellen.



2

Backkakao zum Bestäuben auf einen Teller geben.

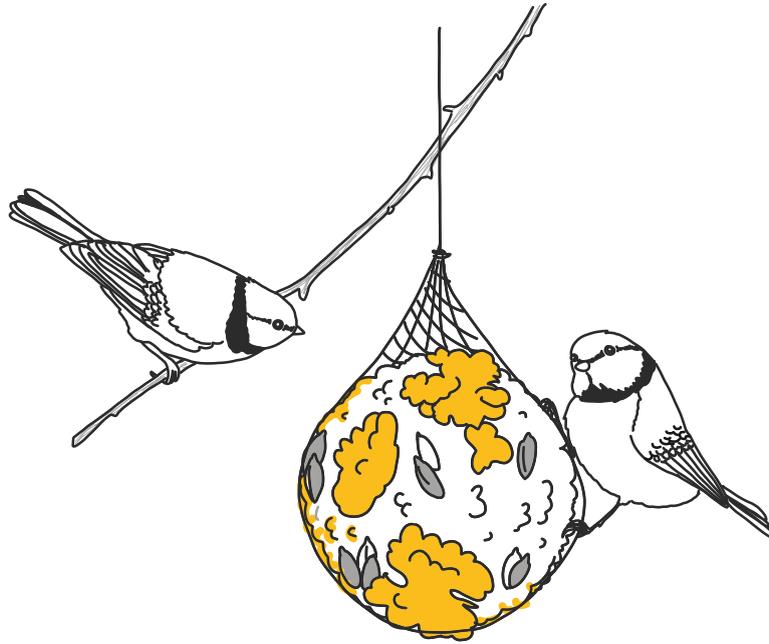




## Kapitel 2

### DIY-Meisenknödel verschenken

# Hoch vom Himmel komm' ich her



Zum Fest der Liebe können wir auch die kleinen Freunde in unserem Garten beschenken: heimische Vögel. Die freuen sich umso mehr, wenn man Ihnen ein wenig Unterstützung zur Nahrungsmittelsuche bietet: in der Form von Futterbällchen, sogenannte Meisenknödel. So können sich auch die Piepmätze an der Walnusszeit – und auch darüber hinaus – erfreuen.

Der bekannte Ornithologe Prof. Dr. Peter Berthold ist ein großer Befürworter der heimischen Fütterung: „Einheimische Vögel finden durch abfallenden Insektenbestand und andere Faktoren weniger Nahrung in freier Wildbahn, weshalb die Zufütterung umso wichtiger wird. Vor allem im Winter eignen sich frische Walnusskerne als Zutat, da sie ein wichtiger Energielieferant sind.“

Und so geht's:





# Walnuss-Meisenknödel



Du brauchst für 2 Stück:

- 150 – 200 g Kokosfett
- 50 g gehackte Walnüsse
- 50 g Vollkorn-Haferflocken
- 50g Sonnenblumenkerne
- 1 TL Pflanzenöl

*So kannst Du in der Weihnachtszeit ein paar Vögel im Garten herumtollen sehen und Dich mit ihnen über einen knacktastischen Snack freuen.*



1

Das Kokosfett leicht erhitzen, bis es geschmolzen ist.

2

Die weiteren Zutaten dazugeben und alles miteinander verrühren. Dabei Öl hinzugeben.

3

Nach ein paar Minuten Abkühlen die Masse in kleine Bällchen formen und im Kühlschrank hart werden lassen.

4

Die harten Bällchen in einem Netz draußen aufhängen.





## Kapitel 3

# Weihnachtsdeko mit kalifornischem Flair Zum Bestaunen und Verschenken



Weihnachtsbaumschmuck, Kerzenschein und Tannenzweig: Weihnachtsstimmung kommt allein schon durch die richtige Dekoration auf. In einem hübsch dekorierten Zimmer fühlen wir uns während der Adventszeit doch gleich zehn Mal wohler! Und, wie schon gesagt, neben dem Verzehr machen sich während dieser Zeit Walnüsse sehr gut zu Adventskranz und Lichterkette.

Mit der Familie oder Freunden kannst Du im Nu eine weihnachtliche Vorfreude heraufbeschwören, wenn Ihr einfach zusammen mit der Basterei loslegt. Mit passender Musik im Hintergrund und ordentlicher Plätzchen-Ausstattung heißt es nur noch – auf die Werkzeuge, fertig, los!





## Walnusskranz

Warum nicht einfach einen Kranz aus Walnüssen bauen? Vorteil – er hält länger, nadelt nicht und kann vielfältig gestaltet werden. Macht sich sehr gut an der Haustür oder im Wohnzimmer und lässt sich dank seiner Stabilität einfach aufstellen.

Du brauchst:

- 1 Stück Draht
- Ungeknackte Walnüsse (Anzahl je nach Kranzgröße)
- 1 Bohrer mit schmalem Aufsatz



Die Bastelei lässt sich flexibel gestalten, je nach Bedarf und Idee. Am besten ist es, die Länge des Drahtstücks mit der Anzahl an Walnüssen vorher abzugleichen. Dann einfach den Bohrer zur Hand nehmen und vorsichtig Löcher einbohren, bis der Draht durchgefädelt werden kann. Falls Du noch ein wenig weitergehen willst: In Sternen- oder Herzform setzt Du noch einmal mehr ein Zeichen – dazu den Draht einfach in Form biegen. Du kannst auch noch weitere Deko-Elemente mit auffädeln oder die Walnüsse zusätzlich einfärben.





## Knackige Weihnachtsbaum-Deko

Wenn Du gerne eine etwas besondere Deko magst, dann ist Weihnachtsbaumschmuck mit Walnüssen bestimmt etwas für Dich.

Du brauchst:

- Ungeknackte Walnüsse
- Faden (1 pro Nuss)
- Heißkleber
- Bei Bedarf: Goldspray oder andere Farben

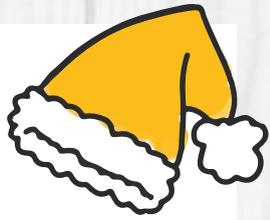
Naturlassen sieht das Ganze etwas minimalistischer aus, aber Du kannst sie natürlich auch hübsch mit Goldspray einsprühen. Nach getaner Arbeit einfach eine Fadenschleife mit Heißkleber anbringen und an den Baum damit!



## Walnuss im Kostüm

Durch ihre runde Form eignen sich ungeschälte Walnüsse toll als Basis für verschiedene Figuren. Man kann aus ihr einen kleinen Weihnachtsmann samt Mütze zaubern (dann ein wenig Filz verwenden), einen kleinen Engel mit Flügeln oder sogar in ein Rentier mit den Hörnern dazu (das geht z.B. mit Tonpapier). Diese Figürchen kannst Du als Tischdeko aufstellen oder dann auch am Weihnachtsbaum mit aufhängen (siehe Basteltipp vorher).





# Genießt die Walnusszeit!

Wir freuen uns schon sehr auf die anstehende behagliche Zeit. Bedenkt vor allem eines: Am besten lässt sich alles mit der richtigen Portion Entspannung genießen.

