

Tolle Bastel-Ideen für die Sommerparty

Möchten Sie, dass Ihre Deko genauso fröhlich und farbenfroh ist wie das Fest selbst? Dann haben wir genau das Richtige: drei Anleitungen, mit denen Sie im Handumdrehen hübsche und nützliche Deko zaubern.

Leckeres Müsli als Gastgeschenk

Kommen wir zu unserer ersten Idee: Granola – Müsli mit Crunch! Nach einer langen Partynacht braucht schließlich jeder am nächsten Morgen wieder Energie. Da Granola aus dem Supermarkt meist viel Zucker, ungesundes Fett und Weizen enthält, backen wir eine eigene Variation. Einfach selber machen, in Gläser abfüllen und mitgeben. Dann hat jeder Gast am nächsten Morgen nicht nur ein gesundes Frühstück, sondern garantiert auch eine schöne Erinnerung an den Abend.

Zutaten (für 6 Portionen):

300g Haferflocken, 100g gehackte Mandeln, 10g Kokosflocken, 100g getrocknete Cranberries, 50g Chiasamen, 50g Leinsamen, 1 TL Zimt, 1/2 TL Salz, 3 EL Ahornsirup und 3 EL Kokosöl

Und so geht's:

1. Ofen auf 150 Grad vorheizen und das Backblech mit Backpapier belegen.
2. Haferflocken, gehackte Mandeln, Kokosflocken, getrocknete Cranberries, Chiasamen, Leinsamen, Zimt und Salz in einer großen Schüssel mischen.
3. Kokosöl und Ahornsirup in einem kleinen Topf auf niedriger Hitze erwärmen, bis das Kokosöl geschmolzen ist und sich gut mit dem Ahornsirup vermischt hat.
4. Die Kokosöl-Ahornsirup-Mischung in die Schüssel mit den trockenen Zutaten geben und gut umrühren, bis alle Zutaten gut vermischt sind.
5. Granolamischung auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen für etwa 10 Minuten backen. Die Stücke dann wenden und noch mal ein paar Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
6. Die Mischung vollständig abkühlen lassen.
7. Granolaportionen in leere Marmeladengläser füllen.
8. Dann noch eine Serviette drüber, ein Stück Schnur als Schleife drumherum.

Fertig ist das Gastgeschenk.





Zitronen-Kerzen

Damit keine ungebetenen Gäste wie Mücken, Schnaken oder andere lästige Insekten den schönen Sommerabend stören, basteln wir mit ein paar Utensilien Kerzen, die was können. Die schönen Zitronen-Kerzen halten nicht nur lästige Stechinsekten fern, sondern sind auch sehr dekorativ. Auf geht's!

Sie benötigen:

Frische Zitronen, Melonenausstecher und ein kleines Messer, Paraffin-Wachspastillen, Citronella-Öl, Holzstäbchen oder Zahnstocher, Dochte und einen Topf

Und so geht's:

1. Zitronen der Länge nach halbieren.
2. Die einzelnen Hälften mit einem kleinen Messer und einem Melonenausstecher aushöhlen.
3. Dochte in den Zitronenschalen platzieren und stabilisieren.
4. Wachs in einem Topf schmelzen und dabei gelegentlich umrühren, bis es geschmolzen ist.
5. Zitronenschalen bis zum Rand mit dem geschmolzenen Wachs füllen und jeweils ein paar Tropfen Citronella-Öl hineintröpfeln.
6. Wachs vollständig abkühlen und härten lassen.
7. Sobald das Wachs vollständig ausgehärtet ist, können Sie die Zitronen-Kerzen einsetzen.

Unser Tipp:

Verwenden Sie das vitaminreiche Innenleben der Zitronen zum Aufpeppen von Wasser und machen Sie daraus Infused Water.



Namensschilder

Eine kreative Möglichkeit, um die Gartenparty aufzupeppen, sind selbstgemachte Tischkärtchen! So hat jeder Gast seinen Platz. Mit ein paar einfachen Materialien und etwas Kreativität können Sie Ihren Gästen das Gefühl geben, besonders willkommen zu sein. Los geht's!

Sie benötigen:

- Tonkarton oder Kraftpapier
- Stift (Filzstift, Effekstift)
- Bänder
- Zweige

Und so geht's:

1. Karton zurechtschneiden und die einzelnen Kärtchen jeweils mit Namen beschriften.
2. Rechts und links ein Loch in das Kärtchen bohren und auf den Blütenstiel fädeln.
3. Namensschilder mit einem Band dekorieren.
4. Legen Sie jedem Gast sein Namensschild auf den Teller.

