

Die *Stern*werkstatt

Dekorative Geschenk- und Bastelideen





Inhalt

Greifen Sie nach den Sternen! 4

Sterne für drinnen 5

- Spanstern 6
- Finnischer Flechtstern 8
- Bascettastern 10
- Fröbelstern-Variationen 12
- Papiersterne 17
- Tütenstern 20
- Rosettensterne 22
- Fenstersterne 24
- Sternenstrauß 28
- Stoffsterne 29
- Wolkensterne 30
- Standsterne 31
- Lichterkette 32
- Perlensterne 34
- Klammersterne 36
- Fadenstern 37
- Tiffanysterne 38
- Prägesterne 40
- Astscheibensterne 42
- Dekosterne 43
- Lederstern 44
- Tischlaterne 46
- Sternwindlicht 48
- Martinslaterne 50
- Wachslichter 52

Sterne für draußen 53

- Eisenstern mit Perlen 54
- Gartensterne 55
- Weidensterne 56
- Baumstammsterne 58
- Gartenkugel 60
- Leuchtstern 62

- Sternstele 64
- Eislaterne 66
- Sterngirlande 68
- Steinstern 70

Sterne für dich und mich 71

- Bienenwachskerzen 72
- Adventskreuz 74
- Stövchen 76
- Grußkarten 78
- Intarsienkästchen 80
- Teelichtstern 82
- Aststern 83
- Sternkerzenständer 84
- Sternvase 86
- Sternentablett 88
- Sternpuzzle 90
- Sternbilder 92
- Flaschenanhänger 94
- Tischset 96
- Magnetsterne 98
- Haarspange 99
- Kettenanhänger und Ohringe 100
- Leder-Armbänder 102
- Sternkissen 104
- Spieluhr 106
- Stern auf Stein 108

Aus der Sterneküche 109

- Schokoladenstern 110
- Sternenbaum 112
- Himmlische Pralinen 113
- Sternenzopf 114
- Linzer Stern 116
- Apfelstern 117

Vorlagen 118

Bezugsquellen 127

Tütenstern

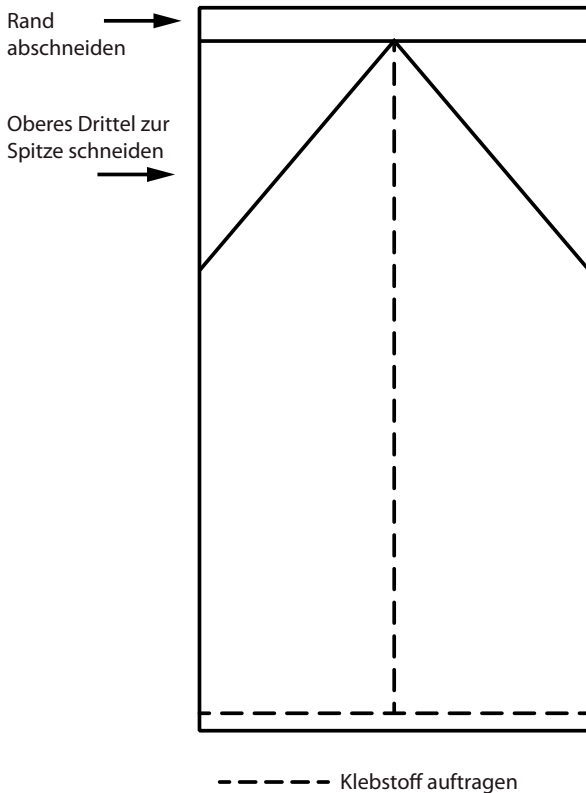
Modell: Helene Weinold

Wer es nicht weiß, wird kaum glauben, dass dieser Stern aus nichts anderem als ein paar Butterbrottüten und etwas Klebstoff besteht. Einer meiner persönlichen Favoriten, denn er ist im Nu fertig, kostet fast nichts und wirkt außerordentlich attraktiv!

SCHWIERIGKEITSGRAD: ★

MATERIAL

- 8–12 Butterbrotapiertüten
- transparenter Dekorationsfaden
- Werkzeug
- Bleistift
- Lineal
- Schere
- Alleskleber



Anleitung

1. Den oberen Rand der Tüten abschneiden.
2. Die Oberkante leicht zur Hälfte zusammenlegen, um die Mitte zu markieren, und die Tüte etwa bei zwei Dritteln der Höhe quer falten. Von den Knickstellen an den Seitenkanten bis zur oberen Mitte mit Lineal und Bleistift eine feine Linie ziehen und die Tüte spitz zuschneiden.
3. Nach diesem Muster die übrigen Tüten vorbereiten.
4. Den Klebstoff sparsam in einer horizontalen Linie knapp über der Unterkante und entlang der vertikalen Mittellinie auftragen (siehe Grafik). Die nächste Tüte passgenau aufkleben.
5. Alle weiteren Tüten auf diese Weise aufeinanderkleben. Den Klebstoff gut trocknen lassen.
6. Wenn der Stern sofort aufgehängt und später nicht mehr zusammengelegt werden soll, auf die letzte Tüte Klebstoff auftragen, wie oben beschrieben, den Stern entfalten und die freie Fläche der 1. Tüte auf die der letzten kleben, dabei den Aufhängefaden zwischenfassen.
7. Soll der Stern zusammengelegt aufbewahrt oder verschickt werden, den Aufhängefaden mit einem Papier- oder Klebestreifen auf die freie Fläche der letzten Tüte kleben. Den Stern entfalten und mit zwei Büroklammern zusammenhalten.

Helenes Tipp

Wenn Sie das letzte Element nicht mit dem ersten verbinden, können Sie den Stern in einem großen Umschlag als Weihnachtsüberraschung verschicken. Kleben Sie den Aufhängefaden mit einem Streifen Papier oder Klebeband an einen der letzten beiden Flächen und legen Sie einen Hinweis zum Entfalten und Zusammenfügen des Sterns für den Empfänger bei.



Eislaterne

Modell: Gertraud Streil

Wenn ich an bitterkalten Winterabenden Gäste erwarte, stelle ich gerne eine Eislaterne vor dem Haus auf: ein wunderschöner Willkommensgruß.

SCHWIERIGKEITSGRAD: ★

MATERIAL

- Sterne in verschiedenen Größen und Materialien
- Zweige und Blätter
- Steine
- Wasser
- LED-Lichterkette (batteriebetrieben, für den Außenbereich) oder Teelicht

WERKZEUG

- 2 unterschiedlich große Schüsseln aus Kunststoff oder Metall (siehe Hinweis in der Anleitung)

Anleitung

Hinweis: Die kleinere der beiden Schüsseln sollte etwa 3 cm weniger Durchmesser haben als die größere, damit die Eislaterne eine ca. 1,5 cm starke Wand bekommt.

1. Das Wasser abkochen, dann wird das Eis besonders klar.
2. Die große Schüssel zunächst 2 cm hoch mit dem abgekühlten Wasser füllen und entweder im Gefrierschrank oder im Freien gefrieren lassen. Damit das draußen gelingt, sollte die Außentemperatur mindestens -5 °C betragen, sonst wird das Eis nicht fest. Auf eine gerade Unterlage achten.
3. Dann die kleinere Schüssel mittig in die große Schüssel stellen und mit einem großen Stein beschweren, damit sie auf dem Eisboden stehen bleibt.
4. Den Raum zwischen den beiden Schüsseln zur Hälfte mit Wasser füllen. Darauf achten,

- dass die kleinere Schüssel in der Mitte bleibt, damit eine gleichmäßig starke Wand entsteht.
5. Die Sterne, Zweige und Blätter für die Dekoration in den Zwischenraum einlegen. (Sterne, deren Durchmesser kleiner als die Wandstärke der Laterne ist, eignen sich nicht. Sie drehen sich im Wasser und zeigen sich nicht von vorne.)
 6. Die Schüsseln wieder einfrieren.
 7. Während des Gefrierens überprüfen, ob die Dekorationsmaterialien vom Wasser erreicht werden und in der gewünschten Position anfrieren.
 8. Den Zwischenraum der Schüsseln ganz mit Wasser füllen und die Schüsseln wieder einfrieren.
 9. Den Stein aus der kleineren Schüssel entfernen. Heißes Wasser in die innere Schüssel füllen und nach einigen Augenblicken die Schüssel aus der Eisschicht lösen.
 10. Die große Schüssel in heißes Wasser tauchen und die Eislaterne vorsichtig auslösen.
 11. Die Lichterkette in die Eislaterne drapieren oder ein Teelicht hineinstellen (am besten auf einem Untersetzer aus Pappe oder Filz, damit der Eisboden nicht schmilzt).

Gertrauds Tipp

Als Beleuchtung finde ich eine kleine LED-Lichterkette besonders schön, die zusammengerollt in der Eislaterne leuchtet. Sie erwärmt sich nicht und bringt daher das Eis nicht zum Schmelzen.



*Blicke oft zu den Sternen empor –
als wandeltest du mit ihnen.
Solche Gedanken reinigen die Seele
von dem Schmutz des Erdenlebens.*

MARC AUREL

Bienenwachskerzen

Modell: Martin Traumüller

Hier wird nicht einfach eine Bienenwachskerze gegossen. Sie finden eine Anleitung, wie Sie selbst eine individuell gestaltete Kerzengießform erstellen können. Mithilfe dieser Form können Sie dann unzählige Bienenwachskerzen erstellen.

SCHWIERIGKEITSGRAD: ★★★

MATERIAL

- Silikon für Gießformen
- Holzrohling (Sternleiste)
- Docht
- Bienenwachs

WERKZEUG

- Säge
- Feile
- Schleifpapier
- kleiner Eimer oder abgeschnittene Plastikflasche
- Schraube
- Textilklebeband
- Stecknadel
- alte Töpfe
- Gummiringe
- Holz- oder Metallspieß
- Schneebesen
- Schraubendreher; Akkubohrmaschine
- Cutter
- Schere
- Föhn

Anleitung

1. Um die Gießform anfertigen zu können, brauchen Sie einen Holzrohling in der gewünschten Kerzenform. Eine Holzleiste mit Sternprofil können Sie vom Schreiner zusägen lassen oder im Bastelversand bestellen (siehe Bezugsquellen, Seite 127). Von der Leiste ein Stück in der gewünschten Länge absägen und ein Ende mit Feile und Schleifpapier zu einer kegelförmigen Spitze abschärfen.
2. Der Holzrohling wird in einem kleinen Eimer oder einer abgeschnittenen Plastikflasche mittig fixiert. Das untere Ende des Holzrohlings muss absolut gerade abgesägt sein. Den Rohling mit dem geraden Ende in den Eimer oder die Plastikflasche stellen und von außen mit einer Schraube durch den Boden hindurch fixieren. Die Schraube gut anziehen und mit Textilklebeband überkleben, damit später kein Silikon aus dem Gefäß austritt.
3. In die Spitze des Holzrohlings eine Stecknadel stecken, um die Füllhöhe für das Silikon und damit die Wandstärke der späteren Gießform bestimmen zu können.
4. Überschlagen Sie das Volumen des Gefäßes mit dem Holzrohling, um die erforderliche Silikonmenge zu ermitteln. Das Gießsilikon mit dem Schneebesen anrühren, nach Packungsanleitung vorbereiten und den Eimer oder die Plastikflasche damit füllen, bis die Stecknadel nur noch zur Hälfte zu sehen ist.
5. Nach der nötigen Aushärtezeit des Silikons den Holzrohling vorsichtig aus der Silikonform lösen. Dazu das Plastikgefäß mit dem Cutter aufschneiden.
6. Die Silikonform von der Basis bis zur Kerzenspitze gerade einschneiden und den Holzrohling entfernen: Vor Ihnen liegt nun die fertige Gießform.
7. Den Docht in die Silikonform einführen und mit einem Holz- oder Metallspieß spannen.

- Dazu den Spieß durch den Docht stechen und quer auf die Öffnung der Form legen. Das andere Ende des Dochts straff nach unten ziehen und in den Schlitz in der Spitze der Form einklemmen. Die Silikonform mit einigen Gummiringen fest zusammenhalten.
8. Das Bienenwachs in einem kleinen Topf auf dem Wasserbad oder in einem speziellen Simmertopf erhitzen. Wichtig: Das Wachs nie unbeaufsichtigt oder übermäßig stark erhitzen, da es sonst zu brennen anfangen könnte!
 9. Das heiße Wachs vorsichtig in die vorbereitete Gießform gießen und aushärten lassen.
 10. Die Gummiringe und den Holz- oder Metallspieß von der Form entfernen und die Kerze vorsichtig aus der Gießform lösen.

11. Den Docht der Bienenwachskerze in das flüssige Bienenwachs tauchen. Überschüssiges Wachs mit dem Cutter entfernen und den Docht kürzen. Unebenheiten mit dem Föhn ausgleichen.

Martins Tipp

Falls Ihnen der Aufwand der Gießformstellung zu groß ist, Sie aber trotzdem Kerzen gießen wollen, finden Sie eine Reihe an qualitativ hochwertigen Gießformen mit Sternmotiv im Imkerfachhandel. Bienenwachs beziehen Sie am besten vom Imker vor Ort. So können Sie sicher sein, dass das Wachs nicht mit Schadstoffen verunreinigt ist!



Sternkissen

Modell: Charleen Plakolli

Das Sternkissen ist ebenso einfach wie raffiniert aufgebaut: Es besteht aus 15 gleich großen Quadraten. Aus riesigen Quadraten entsteht ein bequemes Bodenkissen, aus kleinen ein hübsches Nadelkissen.

SCHWIERIGKEITSGRAD: ★★

MATERIAL

Für ein Bodenkissen, Ø ca. 60 cm:

- 3 verschiedene feste Baumwollstoffe, jeweils 5 Quadrate à 25 cm x 25 cm
- Nähgarn, farblich passend
- Füllwatteflocken, ca. 1500 g

Für ein Nadelkissen, Ø ca. 11 cm:

- Baumwollstoffreste, 3 x 5 Quadrate à 6 cm x 6 cm
- Nähgarn, farblich passend
- Füllwatteflocken
- 2 dekorative Knöpfe
- fester Zwirn

WERKZEUG

- Stoffschere
- Nähmaschine
- Nähnadel
- lange Stopfnadel

Anleitung

BEIDE MODELLE

Hinweis: Die Stepfotos zeigen die Anfertigung des Nadelkissens. Das Bodenkissen wird genauso genäht.

1. Sie brauchen jeweils 5 Quadrate für Boden, Oberseite und Seitenteile des Kissens. **1**
2. Die jeweils 5 Quadrate für den Boden und für die Oberseite sternförmig zusammennähen. **2**
3. Die Quadrate für die Seitenteile zuerst rechts auf rechts an die freien Kanten des einen Sterns nähen, dann den 2. Stern rechts auf rechts an die freien Kanten der Seitenteil-Quadrate stecken und bis auf eine Wende- und Füllöffnung annähen. **3**
4. Die Hülle auf rechts wenden. **4**
5. Das Kissen mit Füllwatteflocken ausstopfen. Das Bodenkissen sollte gut, aber nicht zu prall gefüllt sein, das Nadelkissen sollte wirklich straff ausgestopft sein.
6. Die Wende- und Füllöffnung mit Leiterstichen von Hand schließen, dabei gegebenenfalls noch etwas Füllwatte nachstopfen.
7. Für das Nadelkissen ein ca. 30 cm langes Stück Zwirn in die lange Stopfnadel einfädeln und an einem Ende verknoten. Die Nadel von unten nach oben durch die Mitte des Kissens stechen, aber den Faden noch nicht vollständig durchziehen. Knapp neben der Ausstich-



1



2



3



4



stelle wieder nach unten und durch den Knoten am Fadenende stechen. Den Faden so fest anziehen, dass sich die Mulde in der Mitte des Sterns bildet. Mehrere Male hin- und herstechen und den Faden jedes Mal fest anziehen, dann den Faden mit einem Schlingstich sichern und im Kissen verstecken.

8. Je einen Knopf in die obere und untere Mitte des Nadelkissens nähen. **5**



Charleens Tipps

In das große Bodenkissen passt unglaublich viel Füllwatte, die ziemlich teuer sein kann. Günstiger wird es, wenn man einfache Kissen mit Polyesterflockenfüllung kauft (z. B. von IKEA). Füllwatte vom Strang muss unbedingt vor Verwendung zu kleinen Flocken gezupft werden. Fertige Flocken lassen sich viel besser gleichmäßig in der Hülle verteilen und bilden keine Klumpen. Für ein besonders üppiges Sitzkissen schneiden Sie die Quadrate auf 40 cm x 40 cm zu.

Sternenbaum

Rezept: Gertraud Streil

Feine Mürbteigsterne werden zu Tannenbäumchen, die zu Christbäumen dekoriert oder mit Puderzucker oder Zuckerguss »beschneit« werden können.

SCHWIERIGKEITSGRAD: ★

ZUTATEN

Für den Mürbteig:

- 200 g Mehl
- 1 Ei
- 75 g Zucker
- 75 g gemahlene Mandeln
- 125 g Butter
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 100 g Marzipan
- Lebensmittelfarbe
- Puderzucker
- Saft einer halben Zitrone
- Gebäckschmuck (z. B. Zuckerperlen; optional)

WERKZEUG

- Sternausstechformen in verschiedenen Größen
- Backpapier

Anleitung

1. Aus Mehl, Ei, Zucker, Mandeln, Butter und der Zitronenschale einen Knetteig herstellen und 30 Minuten kalt stellen.
2. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
3. Den Teig messor dick ausrollen und Sterne ausstechen (in jeder Sterngröße die gleiche Anzahl).
4. Bei 175 Grad im vorgeheizten Backofen 10 bis 15 Minuten goldgelb backen.
5. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einer Glasur rühren.
6. Aus der Hälfte des Marzipans kleine Kugeln formen, diese in die Glasur tauchen und damit die Plätzchen zusammensetzen.
7. Den kleinsten Stern aufrecht auf das letzte Plätzchen setzen.
8. Das restliche Marzipan mit Lebensmittelfarbe einfärben, daraus winzige Kugeln formen und damit die Sternenbäumchen dekorieren. Nach Belieben weiteren Gebäckschmuck, z. B. glitzernde Zuckerperlen, mit Zuckergusstupfen auf die Bäumchen setzen.

Gertrauds Tipp

Für einen verschneiten Winterwald lasse ich die Glasur von einem Löffel in einem feinen Strahl auf die Bäume tropfen.



Himmlische Pralinen

Himmliche Pralinen

Rezept: Helene Weinold

Die köstlichen Sternpralinen bereichern den obligatorischen bunten Teller an Weihnachten, sind aber auch ein Mitbringsel zum Adventstee, das garantiert gut ankommt.

SCHWIERIGKEITSGRAD: ★★

ZUTATEN

Für die Hohlkörper:

- 300 g Zartbitterkuvertüre, gehackt

Für die Ganache:

- 60 g Sahne
- 90 g Zartbitterkuvertüre, gehackt
- 4 cl Orangenlikör = 2 Schnapsgläschen
- etwas fein abgeriebene Schale einer Bio-Orange

Zum Dekorieren:

- silberfarbene Zuckerperlen
- Reste der Zartbitterkuvertüre

WERKZEUG

- Topf mit Wasserbad-Einsatz
- kleiner Topf für die Ganache
- 2 Silikonformen für sternförmige Pralinen (à 15 Vertiefungen)
- schmaler Silikonpinsel
- Spritzbeutel mit kleiner Spitze
- Löffel
- Teigkarte

Anleitung

1. Die gehackte Kuvertüre für die Hohlkörper im Wasserbad schmelzen, aber keinesfalls zu stark erhitzen.
2. Die einzelnen Vertiefungen mit dem Silikonpinsel sorgfältig mit Kuvertüre ausstreichen, sodass alle Wände der Sternformen gut mit Kuvertüre bedeckt sind. Die Kuvertüre perlt möglicherweise von der Form ab, daher sind mehrere Arbeitsgänge erforderlich, um eine ausreichende Wandstärke der Hohlkörper zu erreichen. Dafür ist diese Methode sauberer

und sparsamer als das Ausgießen der Formen und das anschließende Abgießen der Kuvertüre. Die Hohlformen im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Für die Ganache die Sahne in einem Töpfchen zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und die gehackte Kuvertüre unter Rühren darin auflösen. Den Orangenlikör und etwas abgeriebene Orangenschale unterrühren. (Die Ganache keinesfalls zurück auf den Herd stellen!)
4. Die Ganache in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle geben und die Stern-Hohlformen damit bis 1 mm unter den Rand füllen. Die Pralinen wieder einige Stunden kühl stellen.
5. Die vom Herstellen der Hohlformen übrig gebliebene Zartbitterkuvertüre noch einmal im Wasserbad schmelzen und mit einem Löffel auf jede Praline einen Klecks davon setzen. Die Kuvertüre mit der Teigkarte glattstreichen und die Pralinen wieder kühl stellen.
6. Wenn die Kuvertüre-Deckel fest geworden sind, die Pralinen sehr vorsichtig aus den Silikonformen drücken.
7. Auf jede Praline mit einem Tupfer flüssiger Kuvertüre eine silberfarbene Zuckerperle setzen.

Helenes Tipp

Statt mit Orangenlikör können Sie diese Pralinen auch mit einem weihnachtlichen Gewürzlikör aromatisieren. Dafür 1 Flasche Korn mit 500 g dunklem Kandiszucker, der Schale von 1–2 Bio-Orangen und Gewürzen wie Zimt, Sternanis, Vanilleschote, Kardamom und Nelken in einem großen Glas 4–6 Wochen ziehen lassen, dann filtrieren und in Flaschen abfüllen.

Sternenzopf

Rezept: Gertraud Streil

Ein sehr altes Gebäudrot ist die Vorlage für diesen Sternenzopf.

SCHWIERIGKEITSGRAD: ★★

ZUTATEN

- 350 g Mehl Type 550
- 100 ml kaltes Wasser
- 70 ml lauwarme Milch
- 20 g Butter
- 15 g Hefe
- 6 g Salz
- 1 Eigelb
- 1 TL Honig

WERKZEUG

- Backblech mit Backpapier

Anleitung

1. Für den Vorteig das Mehl in eine Schüssel füllen und in der Mitte mit einem Löffel eine kleine Mulde formen. Die Hefe in die Mulde bröckeln und mit der Hälfte der lauwarmen Milch verrühren. Diesen Vorteig zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.
2. Die Butter in der restlichen Milch schmelzen.
3. Alle Zutaten in die Schüssel geben und mit dem Rührgerät mit Knethaken zunächst langsam 10 Minuten lang verkneten. Danach noch weitere 3 Minuten kräftig kneten. Direkt auf den Teig eine Frischhaltefolie auflegen und den Teig an einem kühlen Ort langsam mindestens 1 Stunde gehen lassen.
4. Den Teig aus der Schüssel auf eine bemehlte Unterlage stürzen und noch einmal kräftig durchkneten.
5. Vom Teig 6 Stücke mit jeweils 60 g abwiegen. Diese Stücke auf ca. 25 cm Länge ausziehen
6. Aus dem restlichen Teig eine Teigrolle von ca. 70 cm Länge formen.

7. Das Backblech mit dem Backpapier belegen und direkt darauf den Stern formen, damit das geformte Gebäck nicht mehr bewegt werden muss.
8. Aus jedem der sechs Teigstücke ein Hufeisen formen und so auf das Backblech legen, dass die rechte Seite auf der linken Seite des nächsten Stranges liegt.
9. Nun den oben liegenden Strang mit dem unten liegenden Strang verschlingen.
10. Die freien Strangteile der einzelnen Bögen/Hufeisen werden in der Mitte gekreuzt, wobei der rechte Teil über den linken Teil zu liegen kommt.
11. Die lange Teigrolle wird jeweils unter das rechte Bogenstrangende und über das linke geführt.
12. Den Ringstrang zum Kreis schließen.
13. Die Enden der Bögen werden noch einmal gekreuzt: Damit ist der Ringstrang eingeflochten.
14. Den Sternenzopf auf dem Backblech symmetrisch ausrichten und noch einmal 30 Minuten gehen lassen.
15. Den Sternenzopf bei 220 Grad ca. 30 Minuten backen.

Gertrauds Tipp

Der Teig ist ziemlich fest, so lässt er sich zwar gut verarbeiten und klebt nicht, aber für die Küchenmaschine oder das Rührgerät kann das Kneten zur Herausforderung werden. Falls das Kneten zu streng geht, gießen Sie noch eine kleine Menge Wasser hinzu.

