



Ullas Finest!

Spitzen-Spritzgebäck

Du brauchst:

- 1000 gr Mehl
- 500 gr Butter
- 250 gr Zucker
- 3-4 Eier
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver



Alles gut zusammenrühren, eine halbe Stunde kalt stellen, dann mit einem Fleischwolf oder einer Spritztüte zu Plätzchen formen. Das ganze 12-15 Minuten bei 175° backen und wenns abgekühlt ist mit Schokoglasur verzieren.

...und einen für Ulla übrig lassen!

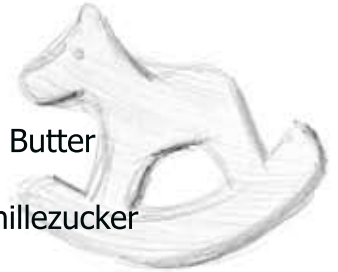


uniVista-Classics

der Basic-Keks

Du brauchst:

- 250 gr Mehl
- 125 gr weiche Butter
- 125 gr Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei



Nach dem Kneten eine Stunde kalt stellen und dann im vorgeheizten Backofen bei 180° so 10-12 Minuten goldig backen. Wenn sie abgekühlt sind mit Schokolade oder Zuckerguß (Puderzucker + Fruchtsaft) und Streuseln oder Schrift verzieren.

...und welche für die Redaktion übrig lassen!



X-mas-Rice-Crispie-Slices

Some like it sweet...

Du brauchst:

- 1 Beutel Marshmallows
- ca 1/3 Pck. Rice Crispies (gibts in der Cornflakesabteilung)
- ca 125 gr Butter
- 1 Pck. Vanillezucker
- evt. Speisefarbe



Butter in einem Topf flüssig werden lassen. Marshmallows dazugeben und ständig rühren bis eine gleichmäßige zähe Masse entsteht (achtung: brennt leicht an!). Vanillezucker und Speisefarbe (rot oder grün sind schön weihnachtlich) einrühren. So lange Rice-Crispies unter rieseln einrühren lassen, bis kaum „Flüssigkeit“ übrig ist. Auf einem Teller flach drücken und auskühlen lassen. Evt. mit weißer Schokolade überziehen.



Top of the Weihnachtslieder

für mehr Weihnachtsstimmung in Vechta!

- Chris Rea - Driving home for Christmas
- Ella Fitzgerald - Baby, it's cold outside
- Mel Blanc & the Sportsmen - Jingle Bells
- Mariah Carey - All I want for Christmas
- Slade - Merry Christmas everybody
- Robert Downey, jr. - White Christmas
- Vonda Shepard - The man with the bag
- Götz Alsmann - Winter in Kanada
- Robert Downey, jr. - River
- The Andrews Sisters - Mele Kalikimaka
- Band Aid - Do they know it's Christmas
- Louis Armstrong - Winterwonderland
- Nat King Cole - The Christmas Song
- Bing Crosby - Santa Clause is coming to town
- Louis Prima - What will Santa Clause say?
- Gene Autrey - Rudolph the rednosed Reindeer



Tannebaumschmuck

...nicht nur für Oma...

Besorg dir schlichte Tannenbaumkugeln. Je nach Traditions- oder Trendbewusstsein des Beschenkten in Rot-Gold über Trend-Lila bis chic-Creme-Gold-Braun. Jetzt brauchst du einen Edding - Schwarz geht auf goldenen Kugeln am besten, sonst Weiß oder Gold.

Nun die Kugeln mit Wunschttext beschriften (bspw. Name des Beschenkten, „Fröhliche Weihnachten“ in verschiedenen Sprachen, Weihnachtsliedtitel, etc.

...Schleife drum - fertig!



Der Soundtrack

eures Lebens

Suche verschiedene Songs raus, die dich und den Beschenkten verbinden - der Sommerhit, den ihr im letzten Malle-Urlaub gegrölt habt, das euch immer an den heißen Typ/ die heiße Frau aus dem Dienstagsseminar erinnert, oder den Song, zu dem ihr schon die eigene Choreo auf der Uniparty habt...

Auf CD brennen, hübsches Cover aus den letzten Fotos basteln...



...Schleife drum
- fertig!

Hätt ich dich heut erwartet

hätt ich Kuchen da...

...aber über Kekse freuen sich deine Liebsten sicherlich genau so.

UniVista-Helferelfen-Keksrezepte sammeln (oder Oma das Rezept für die Lieblingskekse abschnacken), Backsession starten (dann wissen deine Mitbewohner auch gleich, was sie verschenken können), verzieren und ab in die Tüte oder Keksdose...

...Schleife drum
- fertig!



Briefpapier

für Oldschool-Kommunikations-Freunde

Schnibbel dir aus einer Kartoffel eine gewünschte Form - Kreis, Stern, Prinzessin (Keksausstechformen können das ganze erleichtern!). Die Form mit der Lieblingsfarbe des Beschenkten einpinseln (Fingerfarbe, Acrylfarbe, Plaka-Lack, was halt noch da ist, ansonsten Kunststudentenmitbewohner anpumpen) und losstempeln - von normalem Kopierpapier und 08-15 Umschlägen bis hin zu farbig und Büttenpapier, je nach Budget...



...Schleife drum
- fertig!