

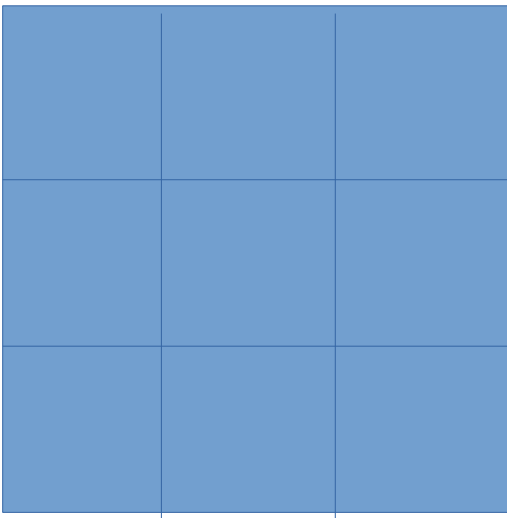
Für unser Kreativangebot braucht ihr:

Motivkarton & passendes Papier

Kleber, Schere, Geodreieck, Bleistift, etwas zum Falzen
(Sticknadel, Häkelnadel, Messerrücken...)

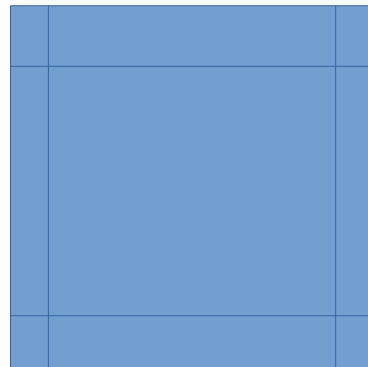
Trockenhefe

Hier die Angaben: Motivkarton, die Linien werden gefalzt.
Alles Weitere auf der Anleitung!



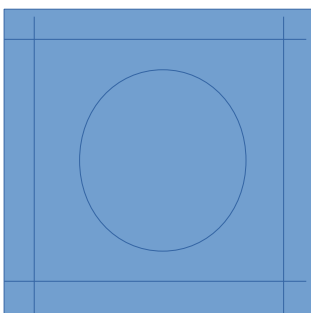
21 x 21 cm

Falzen bei 7 & 14 cm



11,5 x 11,5 cm

Immer 2 cm vom
Rand weg falzen



10,5 x 10,5 cm

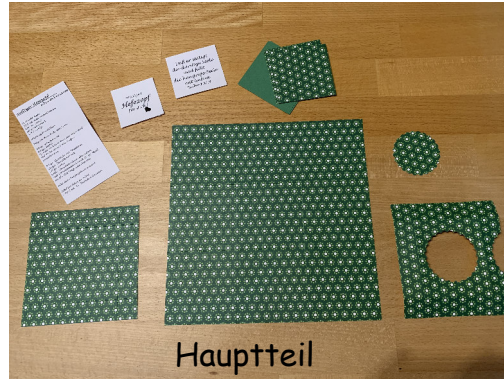
Immer 2 cm vom
Rand weg falzen

In der Mitte einen Kreis ausstanzen oder
Schneiden
(hier kann man ein kleines Gläschen mit
Kräutersalz reinstellen.)

Anleitung Explosionsbox

Rezept

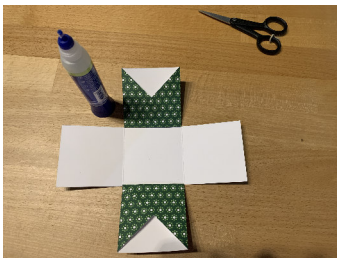
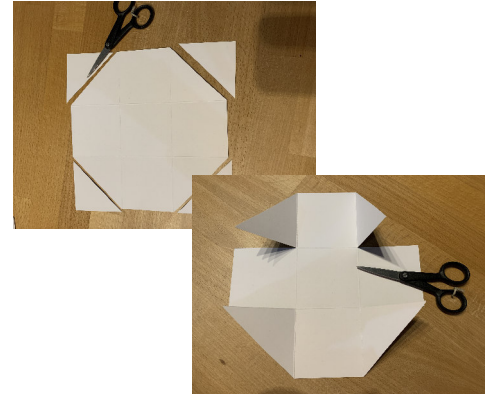
Deckel



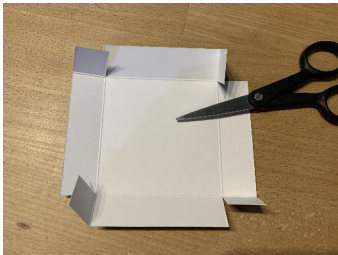
Einsatz

Hauptteil

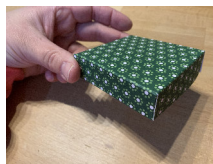
Für das Hauptteil braucht ihr das große Quadrat. Dieses wird an den Ecken schräg abgeschnitten und dann an den gegenüberliegenden Seiten eingeschnitten.



Nun kann man die schrägen Ecken zusammen kleben und es entsteht eine Einschubtasche.



Für den Deckel an allen Seiten 1x einschneiden. So entsteht eine Klebelasche, mit der ihr den Deckel in die richtige Form bringt. Für den Einsatz, in den das Gläschen mit dem Kräutersalz kommt, geht ihr genau gleich wie beim Deckel vor.



Für die Innen- und Außengestaltung sind verschiedene Quadrate dabei. Gestaltet es nach euren Ideen.

Das Rezept passt einmal gefaltet genau in den Einschub.

Nun noch oben drauf das Schildchen und fertig ist eure Explosionsbox!

Viel Spaß beim Backen oder Verschenken!



Daß er sättigt
die durstige Seele
und füllt
die hungrige Seele
mit Gutem.
Psalm 107,9

Daß er sättigt
die durstige Seele
und füllt
die hungrige Seele
mit Gutem.
Psalm 107,9

Daß er sättigt
die durstige Seele
und füllt
die hungrige Seele
mit Gutem.
Psalm 107,9

Daß er sättigt
die durstige Seele
und füllt
die hungrige Seele
mit Gutem.
Psalm 107,9

Daß er sättigt
die durstige Seele
und füllt
die hungrige Seele
mit Gutem.
Psalm 107,9

Daß er sättigt
die durstige Seele
und füllt
die hungrige Seele
mit Gutem.
Psalm 107,9

mutiger Hefezopf

pikante Variante

$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
270 ml lauwarmes Wasser
600 gr. Mehl
40 ml Olivenöl
1,5 TL Salz

Hefeteig herstellen

Teig in drei Teile stückeln

40 gr. Blattspinat
20 gr. Mehl
Spinat im Mixer fein pürieren und mit Mehl in 1/3 des Teiges einarbeiten.

40 gr. Getrocknete Tomaten
10 gr. Tomatenmark
20 gr. Mehl
Getr. Tomaten klein schneiden mit Tomatenmark und 20 gr. Mehl in 1/3 des Teig einarbeiten.

Alle drei Teige gehen lassen!

Zopf flechten und bei 200°C ca. 25. Minuten backen.

mutiger Hefezopf

pikante Variante

$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
270 ml lauwarmes Wasser
600 gr. Mehl
40 ml Olivenöl
1,5 TL Salz

Hefeteig herstellen

Teig in drei Teile stückeln

40 gr. Blattspinat
20 gr. Mehl
Spinat im Mixer fein pürieren und mit Mehl in 1/3 des Teiges einarbeiten.

40 gr. Getrocknete Tomaten
10 gr. Tomatenmark
20 gr. Mehl
Getr. Tomaten klein schneiden mit Tomatenmark und 20 gr. Mehl in 1/3 des Teig einarbeiten.

Alle drei Teige gehen lassen!

Zopf flechten und bei 200°C ca. 25. Minuten backen.

mutiger Hefezopf

pikante Variante

$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
270 ml lauwarmes Wasser
600 gr. Mehl
40 ml Olivenöl
1,5 TL Salz

Hefeteig herstellen

Teig in drei Teile stückeln

40 gr. Blattspinat
20 gr. Mehl
Spinat im Mixer fein pürieren und mit Mehl in 1/3 des Teiges einarbeiten.

40 gr. Getrocknete Tomaten
10 gr. Tomatenmark
20 gr. Mehl
Getr. Tomaten klein schneiden mit Tomatenmark und 20 gr. Mehl in 1/3 des Teig einarbeiten.

Alle drei Teige gehen lassen!

Zopf flechten und bei 200°C ca. 25. Minuten backen.

mutiger Hefezopf

pikante Variante

$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
270 ml lauwarmes Wasser
600 gr. Mehl
40 ml Olivenöl
1,5 TL Salz

Hefeteig herstellen

Teig in drei Teile stückeln

40 gr. Blattspinat
20 gr. Mehl
Spinat im Mixer fein pürieren und mit Mehl in 1/3 des Teiges einarbeiten.

40 gr. Getrocknete Tomaten
10 gr. Tomatenmark
20 gr. Mehl
Getr. Tomaten klein schneiden mit Tomatenmark und 20 gr. Mehl in 1/3 des Teig einarbeiten.

Alle drei Teige gehen lassen!

Zopf flechten und bei 200°C ca. 25. Minuten backen.