

CellyZoey's Tippsammlung

FRAG MUTTI 

Stand: 24.02.2021

Inhalt

Getränke - 2 Tipps	2
Silvestercocktail: Margrets Feierabendkuss	3
Glühgin - Rezept Frag Mutti TV.....	5
Haus & Garten - 3 Tipps	7
Last Minute Geschenkideen für Weihnachten	8
Nachhaltigen Weihnachtsschmuck selber machen Frag Mutti TV	12
Kürbis schnitzen & aushöhlen - DIY Anleitung Frag Mutti TV	15
Sonstiges - 1 Tipp	17
Mein lieber Flieger! #FunFriday	18

Getränke

2 Tipps

Silvestercocktail: Margrets Feierabendkuss

30.12.2020



Zeit

Zubereitungszeit: 5 Min.

Das Jahr neigt sich dem Ende zu und auch wenn man nur im Kreis der engsten Familie „feiert“, um Mitternacht möchte man doch trotzdem Anstoßen. Wie wäre es dann mit dem legendären Feierabendkuss von Margret? Schließlich haben wir uns dieses Jahr eindeutig den Feierabend verdient ;)

Zutaten

- 1 cl Rum
- 2 cl Nusslikör (z. B. Amaretto)
- 1-2 cl frisch gepresster Zitronensaft
- Minze
- Optional: Sirup zum Süßen (z. B. Ahornsirup)
- Mineralwasser oder Mate
- Eiswürfel

Zubereitung

- Rum, Likör und Zitronensaft mischen und in einen Shaker o. ä. geben und mischen
- Mit Mineralwasser oder Mate auffüllen und bei Bedarf mit Sirup süßen

- Minze und Eiswürfel hinzugeben
- Genießen!

Tipp: Um auch dem visuellen Anspruch gerecht zu werden, kann man den Rand der Gläser mit einer Zuckerschicht verschönern. Dazu einfach das Glas in den Rest des Zitronensafts tunken und anschließend in den Zucker tauchen (den am besten auf einem Teller streuen) - et voilà!

Glühgin - Rezept | Frag Mutti TV

10.12.2020



Zeit

Zubereitungszeit: 15 Min.

Koch- bzw. Backzeit: 15 Min.

Gesamtzubereitungszeit: 30 Min.

Glühwein kennt jeder, aber wie sieht es mit Glühgin aus? Diese Variante des Klassikers ist nicht nur unglaublich lecker, sondern mindestens genauso leicht herzustellen. Worauf wartest du noch? Auf die Plätzchen, fertig, los!

Prinzipiell kann die Grundlage, bestehend aus Apfelsaft und Gin, nach Belieben gewürzt und verändert werden. Ich persönlich bevorzuge die Kombination aus Apfel mit Nelken, Sternanis und Zimt. Mandarinen geben noch eine weitere interessante Note. Insbesondere in Kombination mit dem Gingerbier, ein echtes geschmackliches Highlight!

Tipp: Natürlich kann man anstatt den einzelnen Gewürzen auch auf ein Glühgingewürz o.ä. zurückgreifen oder bei der Menge der Gewürze selbst variieren.

Zutaten

Du brauchst (für fünf Tassen):

- 1 l Apfelsaft (naturtrüb oder klar)
- 220 ml Gin
- 500 ml Gingerbier
- 2 Orangen
- 4 Mandarinen
- 5 Gewürznelken
- 4 Sternanis
- 5 Zimtstangen
- 3 Scheiben Ingwer

Zubereitung

- Orangen halbieren und den Saft auspressen. Wenn man den Glühgin mit klarem Apfelsaft zubereitet, bietet es sich an, den Orangensaft durch ein Sieb zu klären.
- Saft gemeinsam mit dem Apfelsaft in einem mittelgroßen Topf vermischen.
- Gewürznelken, Zimtstangen, Ingwer und Sternanis hinzugeben.
- Bei mittlerer Hitze erwärmen. Achtung: nicht zum Kochen bringen!
- Optional: Gewürznelken, Zimtstangen, Ingwer und Sternanis aus dem Topf nehmen.
- Etwas abkühlen lassen und Gingerbier gemeinsam mit dem Gin hinzugeben.
- Mit einer Kelle in Gläser/Tassen füllen.

Lass es dir schmecken!

Haus & Garten

3 Tipps

Last Minute Geschenkideen für Weihnachten

21.12.2020



Wer kennt es nicht – auf einmal ist der Abend vor Weihnachten, es liegen noch nicht alle Geschenke unter dem Baum und der Einzelhandel hat Lockdown-bedingt sowieso geschlossen. Kein Grund zur Aufregung! Wir haben vier individuelle Geschenkideen für dich, für die du nur einen Ausflug in den Supermarkt machen musst.

1. Backmischung selbstgemacht

Backmischungen sind eine schöne Art, die Lieblingsmuffins oder -cookies zu verschenken. Dazu füllst du die trockenen Zutaten einfach in ein schönes Glas mit Deckel und hängst am Ende ein Etikett an, auf dem das Rezept sowie weitere Zutaten stehen.

Für unsere Backmischung brauchst du:

- 200 g Mehl
- Prise Salz
- 120 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker

- Zimt
- 3 TL Backpulver
- 60 g Haferflocken
- 120 g grob gehackte Walnüsse

Mische das Mehl mit dem Salz und fülle es in ein Glas. Gib dann den Vanillezucker zum normalen Zucker, mische auch das und gib es auf das Mehl. Es folgen zwei Teelöffel Zimt, das Backpulver und die Haferflocken. Am Ende wird die Backmischung noch mit den Walnüssen getoppt.

Ein Rezept als Anhänger und Etikett kannst du hier mit einem Klick herunterladen und ausdrucken:
Etikett für Apfel-Zimt-Muffins-Backmischung



2. Lip Scrub / Lippenpeeling selbstgemacht

Für das Lippenpeeling benötigst du:

- 2 EL Öl deiner Wahl (z. B. Oliven- oder Kokosöl)
- 2 EL Zucker
- 4-6 Tropfen Vanilleextrakt
- optional: Lebensmittelfarbe
- kleines Döschen o. ä. (z. B. kleines Honigprobierglas)

Öl und Zucker in einer Schale vermengen und mit einem Löffel vermischen bis eine Paste entsteht. Ggf. noch mehr Zucker oder Öl hinzugeben. Anschließend 4-6 Tropfen Vanilleextrakt hinzufügen, um dem Ganzen Geschmack zu geben. Optional kannst du noch Lebensmittelfarbe hinzugeben und mit dem Gemisch vermischen. Lip Scrub in ein kleines Gläschen füllen und nach Belieben dekorieren.

3. Bruchschokolade selbstgemacht

Für die Bruchschokolade brauchst du:

- 2 Tafeln Zartbitterschokolade

- 2 Tafeln weiße Schokolade
- Toppings nach Wahl (Cranberries, Kekse, Zimt, Nüsse,...)
- Backblech
- Backpapier
- Zahnstocher

Schokolade separat im Wasserbad erhitzen und kontinuierlich umrühren. Während die Schokolade geschmolzen ist, können Gewürze wie Zimt hinzugegeben werden. Anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, dabei die unterschiedlichen Sorten trennen. Mit einem Zahnstocher können die Sorten in der Mitte vermischt werden. Abschließend mit den gewünschten Toppings bestreuen und mindestens eine Stunde abkühlen lassen. Wenn die Schokolade vollends abgekühlt ist, kann sie gebrochen werden und zum Beispiel in eine Schachtel gelegt werden.



4. Gutscheine selbstgemacht

Die Gutscheine zum Ausdrucken, Ausschneiden und Ausfüllen findet ihr hier: [Gutschein-Vorlage](#)

Ideen dafür könnten sein:

- Spaziergang
- Babysitten
- Frühstück im Bett
- Rückenmassage
- Filmabend
- usw.



Nachhaltigen Weihnachtsschmuck selber machen | Frag Mutti TV

04.12.2020



Weihnachtszeit ist Dekozeit. Bunte Lichter, Christbaumkugeln und Tannenzweige gehören fast in jedem Haushalt zur festlichen Ausrüstung dazu. Aber wie wäre es dieses Jahr mal mit einer alternativen Dekoidee? Ob als Weihnachtsbaumschmuck oder als Tischdekoration, die Ornamente aus Quasten und getrockneten Orangen sind vielseitig einsetzbar - und einfach herzustellen noch dazu!

Benötigtes Material

- Garn-Rollen unterschiedlicher Farben (findet ihr im Baumarkt oder Bastelbedarf)
- Kleine Holzkugeln mit Löchern (die Löcher sollten etwas größer sein)
- Stopfnadel
- 3 Orangen

Quasten herstellen

- Zuerst schneidet ihr einige Stränge von der Rolle ab, die ungefähr die gleiche Länge haben sollten. Je

nachdem wie lang ihr die Quasten haben wollt, könnt ihr in der Länge variieren.

- Nehmt einen der Stränge, wickelt ihn um die anderen Fäden und knotet ihn fest zu. Dann nehmt ihr alle Stränge auf eine Seite und klemmt sie mit einer Wäscheklammer fest.
- Fädelt das obere Ende des zugeknoteten Fadens durch die Stopfnadel und zieht ihn durch eine der hölzernen Kugeln.
- Einen ca. 20 cm langen Faden des andersfarbigen Garns abschneiden und ihn um die Stränge wickeln und zuknoten. Tipp: schöner sieht es aus, wenn man den Knoten nicht allzu groß macht.
- Zum Schluss noch eine Schlaufe Knoten und fertig ist der Schmuck.



Getrocknete Orangen herstellen

- Orangen gut abwaschen und in dünne Scheiben schneiden.
- Auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und abtupfen.
- In den Ofen bei Umluft (70-100 Grad Celsius) für 2-3 Stunden. Achtung: alle 30 Minuten wenden für ein gleichmäßiges Resultat.
- Abkühlen lassen und mit einer Stopfnadel einen Faden durch die Orangen ziehen und festknoten, fertig.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Kürbis schnitzen & aushöhlen - DIY Anleitung | Frag Mutti TV

23.10.2020



In diesem Video zeigen wir dir eine Anleitung, wie du einen Kürbis für Halloween ganz einfach schnitzen und aushöhlen kannst.

Benötigtes Material

- Brotmesser oder Schnitzwerkzeug (Messer mit Zacken eignen sich am besten)
- Küchenkelle (zum Entfernen der Kerne)
- Abwaschbaren Marker
- Küchentücher o.ä.
- Haarspray (Tipp gegen Schimmel beim Kürbis)
- Teelicht

Halloween-Kürbis schnitzen - so geht's

- Male nach Belieben ein freches Gesicht sowie eine zackige Hilfslinie für den Deckel auf den Kürbis. Verwende dabei am besten einen abwaschbaren Marker, dann kannst du jederzeit einfacher

nachkorrigieren. Übe am besten zuvor auf einem Blatt Papier.

- Entferne den Deckel mit einem Brot-/Sägemesser und höhle den Kürbis mit einem Löffel oder einer Küchenkelle aus.
- Schnitze Augen, Nase und Mund aus.
- Entferne gegebenenfalls Reste der Markierungen, bspw. mit Essigessenz.
- Sprühe den Kürbis mit Haarspray ein. Dadurch lebt der geschnitzte Kürbis länger und fängt nicht so schnell an zu schimmeln.

Fertig. Nun kann noch ein Teelicht reingesetzt werden und die Halloween-Deko ist perfekt!



Tipp der Redaktion: Zur Vereinfachung haben wir folgendes Schnitzwerkzeug verwendet – 11-teiliges Kürbis-Carving-Set

Sonstiges

1 Tipp

Mein lieber Flieger! #FunFriday

13.11.2020



Die Nächte werden länger, die Temperaturen kälter und ehrlicherweise möchte man in keiner Jahreszeit so gerne verreisen wie im Winter. So geht es mir zumindest. Aber dieses Jahr ist das aus gegebenem Anlass nicht drin. Ferndenken geht aber trotzdem. Deswegen nehme ich dich mit auf eine imaginäre Flugreise, ausgestattet mit sechs Fakten übers Fliegen, die du bestimmt noch nicht wusstest. Viel Spaß beim Lesen!

Auf die Plätze, fertig, los!

Noch zwei Stunden bis Abflug, du hast die Zeit gut eingeplant. Aber selbst wenn es knapp werden würde, wusstest du, dass man **in Berlin Tegel durchschnittlich nur drei Minuten von der Sicherheitskontrolle zum Gate braucht?** Deswegen gehört der deutsche Flughafen zu denjenigen, **mit den kürzesten Laufwegen in Europa.** Trotzdem, lieber zu früh dran sein als zu spät!

Take a seat!

Du bist im Flugzeug angekommen und suchst deinen Sitzplatz: 14A. Elf, zwölf, drei- huh, wo ist denn **Sitzreihe Nummer 13?** Die gibt es in den meisten Flugzeugen nicht. Das gilt auch für die **Sitzreihe 17**, denn beide Zahlen gelten in vielen Kulturen **als Unglücksbringer und werden daher von vielen Airlines einfach ausgelassen.** Achte beim nächsten Flug mal darauf! Sind dir übrigens schon mal die kleinen schwarzen Dreiecke über manchen Fenstern aufgefallen? Die befinden sich vor und hinter dem Flugzeugflügel und sind für die Techniker gedacht. Die können nämlich anhand der Dreiecke feststellen, von welchen Fenstern aus sie bei Wartungsarbeiten das Ein- und Ausklappen der Ladeklappen kontrollieren können.

Licht aus, Tür zu!

Alle Gäste sind da, es kann losgehen. Auf dem Weg zur Rollbahn wird **das Licht gedimmt**. Aber warum? Das wird aus Sicherheitsgründen gemacht, denn **bei Start und Landung eines Flugzeugs passieren statistisch gesehen die meisten Unfälle**. Falls in dieser Zeit das Flugzeug evakuiert werden müsste, **würden entscheidende Sekunden verloren gehen**, wenn sich alle Gäste erst an die Lichtbedingungen ihres Umfeldes gewöhnen müssten.

Schöne Aussichten

Ist die Reiseflughöhe erreicht, ergibt sich ein wunderschöner Blick über die Wolken. Aber was ist das? **Ein Loch im Fenster**? Das kleine Loch sollte keinesfalls beunruhigend sein, denn es ist dazu da, **den Druck innerhalb der drei Schichten der Scheiben zu regulieren**. Deshalb sind die Fenster übrigens auch oval beziehungsweise rund. Dadurch wird weniger Fläche eingenommen und der Druck reguliert.

Applaus, Applaus!

Der Flug ist vorbei, Erleichterung über die sichere Landung breitet sich aus. Das manche Gäste nach der Landung klatschen ist dir bestimmt auch schon aufgefallen. Aber warum macht man das überhaupt? Dafür gibt es weder eine Anweisung, noch ist das in irgendeiner Form Knigge. Tatsächlich **hört man das Klatschen hinter den dicken Türen des Cockpits überhaupt gar nicht**.

Fliegen auf eigene Gefahr

Obwohl Fliegen als eine der sichersten Transportmöglichkeiten gilt, ist das nicht automatisch bei den angeflogenen Flughäfen der Fall. Möchte man zum Beispiel den Mount Everest besteigen, gibt es nur eine Möglichkeit an den Startpunkt zu kommen: Über den Tenzing-Hillary Airport in Lukla. Die **Landebahn ist nur rund 530 Meter lang und endet abrupt vor einem 600 Meter tiefen Abgrund**. Nicht gefährlich genug? Wie wäre es dann mit dem Flugplatz in Courchevel? Den kennst du vielleicht schon aus den James-Bond-Filmen. Er ist zwar schön anzusehen, aber auch mindestens genauso gefährlich. Wie bei dem Flugplatz in Lukla handelt es sich dabei um einen sogenannten **Altiport, also einem Landeplatz im hohen Gebirge**. Auch hier ist die verfügbare Langstrecke nur 540 Meter lang. In beiden Fällen ist es den Piloten nicht möglich, durchzustarten und einen erneuten Landeanflug zu beginnen. Einen guten Piloten auszuwählen lohnt sich also!

Jetzt eigene Tippsammlung anlegen