

Kannenwärmer



© OZ-Verlags-GmbH

Bildhochzeit:Flowers & Green

Material: 2 verschieden gemusterte Baumwollstoffe (1x für die Außenseite, 1 x für das Futter) je ca. 90 x 40 cm; Stoffreste für die Tassenapplikation; 90 x 40 cm Volumenvlies, ca. 1 cm Stärke; Vliesofix (zum Beispiel von Freudenberg); passendes Nähgarn; Rest Webband, ca. 1 cm breit; Schere, Stift

So wird's gemacht: Mit Hilfe einer Vorlage ein originalgroßes Schnittteil herstellen und entlang den Konturen ausschneiden. Die Baumwollstoffe halbieren = 4 Rechtecke, je ca. 45 x 40 cm. Auf das Trägerpapier vom Vliesofix Tassenmotiv spiegelverkehrt aufzeichnen und grob ausschneiden. Henkel und Untertasse abschneiden. Die Einzelteile auf die Rückseiten der Stoffreste bügeln (z.B. Tasse aus weißem Stoff, Henkel geblümt) und entlang den Konturen exakt ausschneiden. Trägerpapiere abziehen und alle Tassenteile zusammen gefügt auf ein Stück Baumwollstoff (Außenseite) mittig auflegen. Dabei darauf achten, dass die Teile leicht überlappen. Motiv aufbügeln. Alle Konturen der Tasse mit einem dicht eingestellten, ca. 3 mm breiten Zickzackstich, appli-

zieren. Mit der Nähmaschine mit Gerad- oder Zickzackstich Linien über der Tasse als Rauch aufnähen. Motiv bügeln. Außenteile passend mit Volumenvlies unterlegen. Kannenwärmerteile (plus ringsum 1 cm Nahtzugabe) wie folgt zuschneiden: 2 äußere Kannenwärmerteile (mit Volumenvlies unterlegt, Motiv mittig), 2 Futterteile (an den unteren Kanten mit 4 cm Nahtzugabe zuschneiden). Die Außenteile und die Futterteile jeweils rechts auf rechts passend aufeinander legen und entlang der Rundungen jeweils zusammen nähen, am Außenteil dabei in der oberen Mitte das zur Hälfte gelegte Band zwischen fassen. Am Futter einen ca. 15 cm langen Schlitz als Wendeöffnung offen lassen. Beide Kannenwärmerteile rechts auf rechts ineinander stülpen. Nähte mit Quernadeln aufeinander stecken. Untere Kante ringsum 1 cm breit schließen. Nahtzugaben an den Rundungen zurück schneiden und Teil durch die Wendeöffnung wenden. Futter in den Kannenwärmer schieben. Untere Kante im Nahtschatten so fest steppen, dass ca. 1.5 cm Futter außen sichtbar sind. Schlitz am Futter sorgfältig verschließen.

„Lena Wohnen&Dekorieren“ erscheint bei der OZ-Verlags-GmbH, Römerstr. 90, 79618 Rheinfeldern, www.shop.oz-verlag.de

Rosenkörbe

Material:

Stoffe, Schere, Nähgarn, Nähmaschine, Körbe, eventuell Sprühlack

So wird's gemacht:

Das geht superschnell und sieht klasse aus! Korbumfang an der oberen Korbkante abmessen. Stoff mit diesem Maß zuschneiden, Höhe 40 cm. Kanten oben und unten schmal säumen. Seiten zu einem Schlauch schliessen, dazu die beiden Enden rechts auf rechts aufeinanderlegen und durchsteppen. Schlauch von unten über den Korb ziehen fertig. Sitzt der Stoffschlauch noch zu locker, einfach etwas mehr abnähen, bis er eng sitzt. Geschlossen werden die Sammelkörbe mit einem schönen Band oder einer schönen Wäscheklammer. Körbe gibt's in naturfarben u.a. bei IKEA. Wer's lieber weiß mag, besprüht den Korb am besten draussen mit Sprühlack. Wir haben die Körbe noch mit einem Bügelbild bzw. einem selbstgebastelten Buchstaben verziert.



© OZ-Verlags-GmbH

Bildhochzeile: Flowers & Green

VORLAGE für xxxxxxxxxxxx aus der
Zeitschrift Lena Wohnen&Dekorieren, Nr. x, Seite x

Lena **WOHNEN** DIE SCHÖNSTEN IDEEN
&Dekorieren ZUM SELBERMACHEN

© OZ-Verlags-GmbH

„Lena Wohnen&Dekorieren“ erscheint bei der OZ-Verlags-GmbH, Römerstr. 90, 79618 Rheinfelden, www.shop.oz-verlag.de

Porree-Quiche



© OZ-Verlags-GmbH

Bildhochzeile: Knorr

PORREE-QUICHE MIT GRUYÈRE KÄSE

Zutaten für 8 Stücke (Springform oder Tarteform mit 26 cm Durchmesser): 250 g Mehl; Salz; 4 Eier; 125 g Butter; etwas zum Fetten der Form; 600 g Porree; 1 Beutel Knorr Feinschmecker Zwiebel Suppe Elsässer Art; 1 EL Keimöl (Mazola); 80 g Gruyère Käse, Pfeffer; 200 g Schlagsahne; Muskatnuss

Zubereitung

(2 Stunden und 30 Minuten; davon Backzeit: 60 Minuten):

1. Für den Teig Mehl mit 1/4 TL Salz mischen. Butter in Stücken dazugeben. 1 Ei und 3 EL kaltes Wasser zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. **2.** Beutelinhalt KNORR Feinschmecker Zwiebel Suppe in 1/8 l (125 ml) kaltes Wasser einrühren, unter Rühren bei mittlerer Hitze erhitzen bis die Geschmackspen aufgelöst sind. Porree putzen und in 1 cm breite Ringe schneiden. Porree im heißen

Keimöl bei mittlerer Hitze dünsten. Käse reiben. **3.** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis ausrollen (ca. 32 cm Ø). Eine gefettete Quiche- oder Springform (28 cm Ø) mit dem Teig auslegen, dabei den Rand gut andrücken. Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen. **4.** Porree und Käse mischen, mit Pfeffer würzen und auf dem Teigboden verteilen. Zwiebelcreme mit den restlichen Eiern und Sahne verrühren. Mit geriebenem Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Über die Füllung gleichmäßig verteilen. Quiche im vorgeheizten Backofen bei 175 °C auf der untersten Schiene ca. 60 Minuten backen.