

# Merry Christmas



## Deurkrans

### Benodigheden:

Een warme verwelcoming in deze donkere periode voor Kerstmis kunnen we best gebruiken: de deurkrans is hiervoor ideaal, hangend aan onze voordeur, in het portaal of elders, altijd is de onderliggende gedachte: welkom, hier is vrede en rust. Rustige tinten groen, worden gecombineerd met bessen, vruchten, kleine geschenkjes, kerstballetjes, gekleurde bladeren.

Deze krans kan op verschillende manieren gecreëerd worden, de krans hierna beschreven wordt gemaakt met enkel versieringen die de natuur ons te bieden heeft. Deze krans symboliseert de eindeloosheid van de seizoenen en het terugkerende ritme van de jaargetijden.

De werkwijze kunnen jullie [hier](#) vinden.

Je kunt nog veel meer decoraties daar vinden en misschien vindt je een andere leuker.

Echt een aanrader



## Maak een mooie kersttafel

Kerst is de tijd om samen te zijn met je vrienden en familie. Heerlijk met elkaar eten en je maakt het huis extra gezellig. Probeer de feestvreugde extra te verhogen en je eettafel eens te versieren.

Met deze tafel is erg veel kleur gebruikt. Fleurige kleuren als roze, oranje, rood, paars en groen. De kersttafel wordt gedekt met een lange guirlande over de gehele lengte van de tafel en kleurig sierservies.

### Guirlande

Om te voorkomen dat je vlekken op je mooie tafel krijgt, van de sappen uit een echte kersttak, kun je ook gebruik maken van een guirlande gemaakt van kunstzijde. Deze guirlande kun je versieren met kunstbloemen, kerstballen en kerstverlichting. Om een goede verdeling over de gehele tafel te krijgen, wikkel je eerst de bloemen door de takkenslinger. Om er een echte kerst sfeer aan te geven, wikkel je er een streng kerstlampjes door en steek je er nog een aantal kerstballen in. Wanneer je de bloemen niet afknijpt maar geheel door de slinger wikkelt, kun je na kerst de bloemen weer ter decoratie in een vaas plaatsen

### Kerstbrood

#### Benodigheden voor 20 plakjes:

50 g krenten en 50 g rozijnen,



40 g oranjesnippers en 40 g sukade, 4 el. rum,

140 g boter, 350 g bloem, 1 pakje drooggist, 40g suiker, zout, 1 pakje vanillesuiker, ca 80cc melk, schil van 1 citroen (onbehandeld), 2 eieren, 150g gehakte amandelen, 100 g boter voor de bovenlaag, 100g poedersuiker om te bestrooien.

### Bereidingswijze

afgespoelde en gedroogde krenten en rozijnen, oranjesnippers, sukade en rum mengen en een nacht over laten staan. Boter smelten. Bloem, gist, suiker, vanillesuiker, een snufje zout en citroenschil mengen. Eieren, amandelen, gesmolten boter en een beetje de lauwwarme melk met de Kenneths van uw mixer kneden. Op het einde de deeg krachtig met de handen kneden. Afdgedekt op een warme plek ten minste 2 uur laten staan, tot het deeg zichtbaar is gegroeid. De voorbereide vruchten met de hand door het deeg kneden. Het deeg opnieuw twee uur laten groeien en vervolgens tot een ovaal vormen. Met de keukenrol een verdieping in het deeg drukken en een deeghelft over de andere helft leggen. Het kerstbrood op bakpapier leggen en in het fornuis bij 175 gr. (heenvlucht) ongeveer 1 uur bakken. Kerstbrood vervolgens onmiddellijk met gesmolten boter insmeren en met poedersuiker bestrooien. Deze voortgang herhalen tot boter en poedersuiker op zijn en het kerstbrood bedekt is met een dikke witte laag.