

Individuelle Tischdekoration

mit CEWE MENÜ- und NAMENSKARTEN und festlicher Buchsbaumdekoration



Festliche Tischdekorationen zur Kommunion- oder Konfirmation können Sie ganz einfach und schnell selber gestalten.

Unsere CEWE MENÜKARTEN bieten Ihnen die Möglichkeit, den persönlichen Konfirmationsspruch o.ä. mit einem individuellen Foto des Konfirmanden bzw. der Konfirmandin auf der Kaffeetafel zu platzieren. Diese können dann von den Gästen als Erinnerung mit nach Hause genommen werden.

Passende Namenskärtchen vervollständigen die Dekoration und helfen den Gästen, Ihren persönlichen Platz am Tisch zu finden.

Wussten Sie schon, dass wir zu vielen Anlässen einheitliche Designs für die CEWE GRUSSKARTEN, MENÜ- und NAMENSKARTEN anbieten?

Dekorationen aus Buchsbaum passen sehr gut zu kirchlichen Anlässen. Bestellen Sie bei Ihrem Floristen einige Zweige Buchsbaum und dekorieren Sie diese mit z.B. kleinen weißen Rosen in dezente Glasvasen.

Als Tellerdekoration eignet sich künstliche Buchsbaumgirlande sehr gut. Diese können Sie dann nach Belieben formen und mit kleinen weißen Perlen, Blüten und Schleifenband verzieren.

Frisch und lecker präsentiert sich der dezente Mandarinen-Guglhupf, dessen Rezept wir Ihnen nicht vorenthalten möchten.



Mandarinen-Gugelhupf

Zutaten für einen Guglhupf
bzw. ca. 20 Portionen

180 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Orange(n),
davon die abgeriebene Schale
6 Eier
200 g Mehl
125 g Maismehl
1 Dose Mandarinen (190 g)
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Vorbereiten:

Zuerst die Butter mit dem Zucker, dem Salz, der Orangenschale und den ganzen Eiern der Reihe nach sehr schaumig rühren. Dann das Mehl, die Maisstärke und das Backpulver sieben und langsam unterrühren. Abschließend die abgetropften Mandarinen darunter heben.

Den Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform von 24 cm Durchmesser füllen und in mittlerer Schiene bei 150-160° C bei Umluft ca. 50 Min. backen.

Mit Puderzucker bestreut servieren. Guten Appetit!

