



Wir bieten euch eine große Auswahl an Party-Deko und Papeterie in vielen Farben und Formen rund um euren schönsten Tag. Gerne erfüllen wir euch auch individuelle Wünsche auf Anfrage, wie personalisierte Einladungskarten, Wabenbälle in Farben ausserhalb des Standard-Sortiments und vieles mehr.

Wir freuen uns auf eure Anfragen unter: info@happyconfetti.de oder einen Anruf: +49 (0)89 46 22 75 75

DAS MAGAZIN - Aus Liebe zum Papier

FRAULEIN K SAGT JA

FRAULEIN K SAGT JA

DAS MAGAZIN

Aus Liebe zum Papier

Pastell, Letterpress & Co - Das sind die aktuellen Papeterie Trends

DIY

Zehn Papier-Ideen zum Nachbasteln

Fonts.

WELCHE PASSEN ZUSAMMEN?

TEXTE ZUM KLAUEN

Die eigene Einladung formulieren

So wird die Hochzeitspapeterie richtig schön!

INSPIRATION: FRISCH & FRÖHLICH!

Der Magie eines frischen Gelbtönen kann man sich kaum entziehen. Er wirkt lebendig, fröhlich und strahlt mit dem Brautpaar um die Wette. Die perfekte Hochzeitsfarbe für Sophia und Philipp, die sie mit einem warmen Grau kombiniert und in der Papeterie, der Dekoration, der Floristik und sogar im Dessertbuffet sowie im Outfit eingesetzt haben. Ist Sophia's knallgelbe Strickjacke nicht einfach perfekt?

Mit der Hilfe einer Freundin entwickelte die Braut die Papeterie. Mit der Save-the-Date-Karte fing alles an, es folgten die Einladungskarte samt Anfahrtsskizze und Rückantwort. Die Nummern der Tische bestanden aus gelben Holzziffern, die auf eine Karte aufgeklebt waren und in der Mitte der Tische standen. Die ausgefallene Menükarte war dreifach gefaltet und beherrschte auf der Vorderseite eine Holzgabel, die die Gäste auf das bevorstehende Dinner einstimmte. Ein Hochzeitskeks lag als Gastgeschenk bereit.

Das Frühjahr bietet eine Vielfalt an gelben und weißen Blumen, so dass es eine üppige, frische Pracht auf den Tischen zu bewundern gab. Der Brautstrauß punktete unter anderem mit gelben Trommelstöckchen, weißen Anemonen, Friesen und vollen Ranunkeln.

Mit einem großartigem Desserttisch erfüllte sich das Paar einen langgehegten Wunsch und bereitete seinen Gästen eine leckere Überraschung. Die Hochzeitstorte, Cupcakes, Macarons und viele weitere süße Sünden sorgten für Glücksgefühle am Nachmittag, bevor das Fest am Abend seinen Höhepunkt fand.

Text & Fotos: Katja Heil
Design: DIY
Floristik: Stil(l)eben
Desserttisch: Sweet Candy Table



Individuelle Hochzeitskekse

Das schönste Geschenk ist in der Tat den Hochzeitstag mit all den Menschen zu verbinden, die einem etwas bedeuten und die sich von Herzen für einen freuen. Mit einem Gastgeschenk gebt ihr euren Gästen ein ‚Danke, dass Ihr da seid‘ zurück.

Gastgeschenke warten entweder am Platz des jeweiligen Gastes, oder aber an einer zentralen Stelle, von der es die Gäste beim Verabschieden mitnehmen können. Sie eignen sich übrigens auch gut als Platzkärtchen: Als ‚Escord Cards‘ geleiten sie die Gäste zu ihren Plätzen, in dem sie nach Tischnummern sortiert bereit liegen und einen Anhänger mit dem Namen des Gastes tragen.

Diese Hochzeitskekse können bereits einige Tage vor der

Hochzeit gebacken und liebevoll verpackt werden. Das Motiv wurde in eine dünne Schicht aus Fondant gestempelt. Die Konturen sind dadurch gut erkennbar und auch die Farbigkeit lässt sich individuell steuern.

Der ‚Love is Sweet‘ Schriftzug passt garantiert immer, wer es individueller mag, lässt sich einen eigenen Stempel anfertigen: individuelle Stempel mit Namen und Hochzeitsdatum, dem Monogramm oder anderen Wunschmotiven machen eure Kekse unverwechselbar.

Mit einer hübschen Verpackung wird aus dem süßen Gruß ein schönes Präsent. Die Schachteln mit Fenster werden mit Baker’s Twine umwickelt. Auf dem Anhänger steht der Name des Beschenkten.

DIY

Wo gibt's was?

Individuelle Keksstempel:
www.dein-keksstempel.de

Fondant und weiteres Backzubehör:
www.torten-kram.de

Schachteln, Baker’s Twine & Anhänger:
www.blueboxtree.com



Rezept

Rezept für den Mürbeteig

Zutaten:

(ergibt circa 50 Kekse mit einem Durchmesser von 9cm)

250 g	Zucker
500 g	Butter
1	Eigelb
750 g	Mehl
	Salz

Extra: Vanille-Zuckerleber

Zucker, Butter, Eigelb, Salz und Vanille geschmeidig kneten und dann das Mehl unterarbeiten bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig vor dem weiteren Verarbeiten mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Mürbeteig ca. drei Millimeter dick ausrollen und die gewünschten Formen mit dem Keksstempel ausstechen. Auf ein Blech legen und bei 180 Grad goldbraun backen.

Die Kekse nun gut auskühlen lassen. Das Backen der Kekse kann auch gut einen Tag im Voraus erledigt werden.

Fondant (nach Belieben einfärben, bzw. in der Wunschfarbe kaufen) und circa zwei Millimeter dick ausrollen. Stempel vorsichtig eindrücken. Mit dem Keksstempel Fondantkeksaufleger ausstechen.

Die Kekse mit Zuckerleber bestreichen und den Fondantkeksaufleger auf den Keks legen und vorsichtig andrücken. Vor dem Verpacken müssen die fertigen Kekse einen Tag lang durchgetrocknet sein.

Text: Katja Heil

Fotos: Ronja Kroh

Kekse & Rezept: süß und salzig, Heike Kroh

Süße Worte auf dem Candy Table



Wer glaubt, Dessert Tische oder Candy Bars seien nur etwas für kleine Hochzeitsgäste, der hat vermutlich noch nicht erlebt, wie erwachsene Damen und Herren in eleganten Outfits und mit glänzenden Augen vor solch einem Tisch stehen und es kaum erwarten können Teller und Papiertütchen mit den süßen Köstlichkeiten zu füllen.

Sweet Tables waren vor einigen Jahren noch ein Geheimtipp, ein Trend, der aus den USA zu uns kam. Mittlerweile

erfreuen sie sich auch hierzulande großer Beliebtheit und haben sich in vielen Varianten auf Hochzeiten etabliert.

Alles ist möglich: von einer kleinen, feinen Auswahl an Süßigkeiten, die man selbst einkauft, bis hin zu einem Gesamtkunstwerk bestehend aus Kuchen, Törtchen, Cupcakes, Macarons, Cakepops, Crumbles, Cremes und ... Herz, was willst Du mehr?!

Ein solch kreatives und professionelles Buffet ersetzt ger-

