

# ANLEITUNG ZUM RÄBEN SCHNITZEN

## Youtub Video

<https://youtu.be/NODxzY5RckQ>

oder so

- Material bereitlegen: [Räbe](#), für Einsteiger nicht zu gross und möglichst gleichmässig.
  - Grosses Messer
  - Rüstmesser
  - Guetzliformen
  - Kugelausstecher
  - Für Perfektionisten: Linoleumschnitz-Set
- Deckel von Rübe schneiden, am besten vom oberen violetten Teil. Möglichst glatt und waagrecht, dass der Deckel später bündig aufgelegt werden kann.
- Guetzliformen so fest aufpressen, dass die Haut des Gemüses sichtbar geritzt wird. Oder kreativer: Figuren mit einem Kugelschreiber aufmalen, mit dem Messer nachschneiden und sauber abnehmen. Ideal: 1–2 Millimeter Tiefe. Kein falscher Ehrgeiz, es muss nicht gleich Picasso in Rübe sein.
- Nun ganze Rübe innen aushöhlen. Nicht zu dick, dann scheint kein Licht durch. Nicht zu dünn, dann gibts Löcher. Ideal: Wanddicke 1 Zentimeter. Am leichtesten geht es mit dem Kugelausstecher. Oberen Rand dicker lassen, damit die Löcher für die Halteschnüre nicht einreissen. Dickekontrolle: Rübe gegen eine Lampe halten. Scheint das Licht durch, gehts weiter. Sonst: höhlen, höhlen, höhlen.
- Zur Belüftung der Kerze eine kleine Öffnung in den Deckel schneiden.
- In Rübe und Deckel drei Löcher piken, am besten mit einem Holzspiesschen. Schnur an Rübe anknoten und durch Deckellöcher ziehen. Oben Fäden zusammenfassen. So schliesst der Deckel die Rübe ab. Wer es luftiger mag, muss noch Abstandhalteknöten pfriemeln. Ist aber schwieriger.
- Rechaudkerze hineinstellen. Anzünden.

**Tipp:** Räbe in Salzwasser aufbewahren. Runzelrüben mag keiner.