

Lecker schenken – (Weihnachts-) Geschenke aus der Küche



Nun

rückt sie in greifbare Nähe, die süße Weihnachtszeit! Man kann endlich anfangen, in Zeitschriften und Büchern die leckersten Rezepte auszusuchen, Einkaufslisten für die Plätzchen zu schreiben und über Weihnachtsmärkte schlendern und sich dort von den Handwerksständen inspirieren lassen. Da öffnen sich dann aber auch mentale Schublädchen und Gedanken an Geschenke hüpfen heraus. Das ewige Spiel beginnt mal wieder von vorne: wem schenke ich etwas und vor allem – was?!

Seit Jahren bin ich überzeugte „did it myself- Schenkerin“ und die Geschenke kommen natürlich fast immer aus meiner Küche und meinem Backofen.

Was gibt es Schöneres, als mit Liebe und Hingabe selbst gemachte Leckereien zu verschenken? Wer weiß so etwas nicht zu schätzen? Vor allem, wenn es auch noch liebevoll verpackt ist.

In meiner Kategorie „[Genuss- Manufaktur](#)“ finden sich einige

Rezepte von Leckereien, die ich schon verschenkt habe. Darunter zum Beispiel knuspriges [Käsegebäck](#), [Fruchtige Bountytrüffel](#) oder unkomplizierte Basilikum- [Pralinen](#). Oder wie wären eine [selbstgemachte Backmischung](#) für einen Schokokuchen mit weihnachtlichen Gewürzen (zum Beispiel Lebkuchengewürze) oder [Tannenbaumkekse](#)?

Auf jeden Fall mal selbst machen möchte ich dieses Jahr [bunte Bruchschokolade](#), wie ich sie bei „Die Frau am Grill“ entdeckt und sie auch schon in den Netzwerken gesehen habe.

In diesem Artikel möchte ich euch mit ein paar Adressen inspirieren, wo ihr Rezepte und Ideen sowie auch Verpackungsmaterialien und Anleitungen zum Selberbasteln findet.

In meiner nicht kleinen Back- und Kochbuch-Sammlung befindet sich ein Buch gleichen Titels: Geschenke aus der Küche von GU. Da finden sich süße und herzhaft Bäckereien, Marmeladen, Chutneys, Eingelegtes und Flüssiges wie Sirup, Liköre, Essige, Öle.

Ich denke, wenn man im Buchladen stöbert, wird man noch sehr viele ähnliche Bücher finden.

Und auch in Zeitschriften und im Netz stößt man auf tolle Ideen!

Die Zeitschrift **Essen&Trinken** macht 42 Vorschläge für die weihnachtliche Geschenke- Produktion.

Bei **Lecker!** findet man unter „*Geschenke aus der Küche – alles selbstgemacht!*“ 22 Ideen.

Eine tolle vielfältige Liste mit Geschenken aus der Küche hat der [Kleine Kuriositätenladen](#) zu bieten.

Und auch die noch recht neue Seite namens „**Lecker schenken**“ hat es sich zur Aufgabe gemacht, mehr Leute für selbst gemachte Geschenke zu begeistern und sie mit einfachen und kreativen „*Geschenkideen aus der Küche*“ zu inspirieren. Aus



den Kategorien „Süßes“, „Gebäck“, „Flüssiges“, „Pikantes“, „Aufstrich“ und „Glutenfrei“ kann man sich das geeignete herausuchen und bei Ratlosigkeit auf den hilfreichen Kochtopf zurück greifen, der anhand von Kategorie, Erfahrungsgrad des Schenkers und Geschenk- Zielperson einen Vorschlag ausspuckt. Lustige Aktion mit Spaßfaktor, schaut mal rein! =)

Auch im Geschenkenetz.com findet man vielleicht die eine oder andere Idee und Inspiration.



Für originelle und persönliche **Verpackungen** könnt ihr mal hier vorbei schauen:

Bei den [Küchengöttern](#) gibt es Verpackungsideen zu Ausdrucken, Faltpläne, Anleitungen für Etiketten und Anhänger und einiges mehr.

Bei [avie art](#) findet man eine reiche Auswahl an Tütchen, Kästchen, Etiketten und Anhängern und kann bei vielen Sachen auch selbst mitgestalten!



Habt ihr schon mit dem Kauf oder der Produktion von Geschenken begonnen?

Falls ihr noch ratlos wart, hoffe ich, euch inspiriert und geholfen zu haben.

Und vielleicht beschließen ja ein paar meiner lieben Leser, dieses Jahr das erste Mal Geschenke aus der Küche herzustellen, was mich ganz besonders freuen würde! Von euren Erfahrungen und Ergebnissen zu hören, fände ich toll!

In diesem Sinne, habt eine genussvolle (Vor-)Adventszeit und habt genauso viel Spaß beim Geschenke backen wie ich! =)
Eure Judith ♥

*** Beitrag enthält unbezahlte Werbung ohne Auftrag durch Verlinkungen ***

Unkomplizierte Kostbarkeiten: Basilikumpralinen mit gerösteten Mandelblättchen



Meine Eltern fahren am Sonntag nach Belgien und ich beneide sie da

schon ein bisschen: Belgische Pralinen und belgisches Bier, beides auch noch in so schönen Städtchen wie Brügge und Gent! Da mein Pa vorher noch seinen Geburtstag gefeiert hat, habe ich die Gelegenheit genutzt, den Belgiern ein kleines bisschen Konkurrenz zu machen und habe zum Dessert Basilikumpralinen gemacht.

Ok, es war eigentlich mal wieder eine Resteverwertung. Ich hatte noch diese Vollmilch- Hohlkörper im Schrank und nie Lust, Pralinen zu machen und sie zu überziehen, weil das recht aufwändig ist.

Diese Woche dachte ich dann: warum nicht offen lassen, wenn man die Füllung sieht und das Ganze nett dekoriert, ist es doch fast noch schöner!

Und so entstanden aus Sahnerest und vorhandener Schokolade diese wunderbaren Kleinigkeiten, die mit Basilikum und Mandeln einen Hauch Italien auf die Zunge zaubern und den Gästen genussvolle „Mmmh“s entlocken.



Füllu

ng:

100 g Sahne

1 EL getrocknetes Basilikum

200 g Zartbitterschokolade

Hülle:

Ca. 50 Vollmilch- Hohlkörper (kann man im Internet bestellen)

Deko:

Ca. 2 EL Mandelblättchen

Sahne und Basilikum bei mittlerer Hitze aufkochen, dann den Topf vom Herd nehmen und eine Weile ziehen lassen. *(Eine Viertelstunde sollte es auf jeden Fall sein, ich habe es 2 Stunden ziehen lassen, weil ich zwischendurch beim Sport war. ^^)*

In dieser Zeit die Schokolade fein hacken, in eine Schüssel geben.

Die Sahne noch mal erhitzen, durch ein Sieb auf die Schokolade geben und sofort rühren, bis die Schoki sich aufgelöst hat. Die Ganache etwas ruhen und abkühlen lassen.

Währenddessen kann man die Mandelblättchen vorsichtig in der Pfanne ohne Fett rösten, bis sie goldbraun sind. Etwas abkühlen lassen und recht fein hacken.

Dann die Ganache in einen Spritzbeutel füllen (ich nehme Einwegspritzbeutel dafür) und die Hohlkörper damit bis zum Rand befüllen.

Auf jede Praline etwas von den Mandeln streuen und erkalten lassen. [nurkochen]



Ihr
seht, es ist gar nicht so schwierig, Pralinen selbst zu

machen, die auch noch toll aussehen. Und man muss dafür nicht mal Schokolade temperieren und mit Pralinengabeln hantieren können!

Ich hoffe, ich konnte Neulinge in der Welt der Chocolatiers inspirieren und auch Erfahreneren eine Inspiration bieten.

Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith

Knuspriger Sommer- Knabber- Genuss: Zitronige Cantucci



Cantucci habe ich schon mehr als einmal gebacken und auch hier auf dem Blog befindet sich schon ein Rezept dafür. Diese italienischen Kekse sind jedoch einfach so vielfältig und variabel, dass man sie zu jeder Gelegenheit backen und geschmacklich verändern kann.

Passend zum Sommer möchte ich euch hier mein neues

Lieblingsrezept vorstellen. Die Basis stammt aus dem wunderschönen Buch „[Around Florence](#)“ von Csaba dalla Zorza, allerdings habe ich es abgewandelt. Die Flüssigkeitsmenge musste ich etwas erhöhen und da ich beim ersten Mal Amaretto nahm, ging leider der Geschmack der Zitronenschale verloren. Lecker waren sie trotzdem. Allerdings kam mir so die Idee, Zitronenschale UND Zitronenlikör, den italienischen Limoncello, zu nehmen und Zitronencantucci zu backen.

Zutaten:

300 g Mehl
½ TL Backpulver
100 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
1 TL Honig

3- 4 EL Amaretto (für eine eher klassische Variante mit Mandelgeschmack)

ODER

3 TL abgeriebene Zitronenschale
3- 4 EL Zitronenlikör/ Limoncello

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Ofen auf 170° C vorheizen.

Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen, in der Mitte eine Mulde machen und Eier, Zitronenschale, Honig und Likör hinein geben.

Alles kurz zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz kneten, dann durch 5 teilen und Rollen von ca. 3-4 cm Durchmesser und etwa 12 cm Länge formen.

Etwa 25 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen und dann jede Teigrolle in 6- 7 Biscotti schneiden. Die Kekse ganz abkühlen lassen und in einer luftdichten Kiste aufbewahren. [nurkochen]



Diese

Kekse sind weicher als andere Cantuccini, weil sie nicht zwei Mal gebacken werden und somit muss man sie auch nicht unbedingt in ein Getränk tunken, wie üblicherweise Vin Santo oder Espresso.

Mit dem frischen Zitronenaroma passen sie wunderbar zum Sommer, zu einem Kaffee (oder Eiskaffee?) auf dem Balkon oder zu einem gekühlten Lambrusco. Eigentlich zu allem. =)

Ich wünsche euch genussreiche Sommertage mit einem Hauch von italienischen Zitronen auf der Zunge,
eure Judith

Gebackene Marzipankugeln frei nach Sweet Paul und Mozart



Sicher kennen viele von euch das [Magazin Sweet Paul](#) des New Yorker Food- Stylisten Paul Lowe, das Naschkatzen und DIY-Fans alle paar Wochen die Tage versüßt.

Vor einigen Tagen lag es bei mir wieder im Briefkasten, wie immer mit herrlichen Rezeptideen für Wassereis und Gebäck, herzallerliebsten Basteleien und viel Vorfreude auf den Sommer(genuss).

Ein Rezept hatte sofort meine Aufmerksamkeit: Pistazien-Marzipankugeln, die mit Teig umhüllt und gebacken werden. Das, dachte ich mir, kann ich aus meinen grün gefärbten Torten-Marzipanresten machen! Und der zweite Gedanke war: das geht aber noch sündiger!



Irgendwo habe ich doch noch Nougat- lassen wir es gebackene Mozartkugeln werden...

Dani, mit der ich mich gestern zum Backen und Schwatzen traf, steuerte dann noch Pistazien bei, die wir ins Nougat steckten.

Heraus kam eine runde Köstlichkeit, die nicht nur wunderhübsch aussieht, sondern unter der knusprigen Teighülle mit Schokodekor und dem zart schmelzenden Nougat mit seinem Kern aus leicht salziger Pistazie den letzten und gewissen Kick hat.

Teig- Rezept:

200 g Mehl

75 g Zucker

85 g Butter

1 Ei

$\frac{1}{2}$ TL Zimt oder Keksgewürz

Meine Füllung und Deko:

400 g Marzipan

Nougat

Salzige Pistazien

Ca. 50 g geschmolzene Zartbitterschokolade oder -kuvertüre

1 EL fein gehackte Pistazien zum Bestreuen

Die trockenen Zutaten zusammen in eine Schüssel geben, die Butter in Stückchen und das Ei dazu geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

In Folie gewickelt ca. 1,5 Stunden kühlen.

Das Marzipan in kleine Kugeln portionieren. In die Kugeln eine Mulde drücken, etwas Nougat hinein streichen, eine Pistazie dazu legen und das Marzipan drum herum zur Kugel formen und rollen.

Den Teig dünn ausrollen, Kreise ausstechen (ca. 10 cm Ø) und die Marzipankugeln mit Teig umhüllen, rund rollen.

Die Kugeln bei 175° C 25 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.

Abkühlen lassen, dann mit der geschmolzenen Schoki und mit den Pistazien verzieren. [nurkochen]



Probiert es aus, das Kugelrollen und Backen macht Spaß (vor allem in netter Gesellschaft! Danke, Dani =) und das Ergebnis ist toll als Mitbringsel, Geschenk oder Kleinigkeit zum Kaffee, wenn Freunde vorbei schauen.

Mit einem Haps sind die im Mund...mjamhmm... =)

Habt eine genussvolle Zeit beim Backen, Plaudern mit Freunden und Knabbern!

Eure Judith ♥

PS: Das Rezept der Marzipankugeln ist nicht von Sweet Paul

selbst, sondern aus dem Buch „Grüße aus meiner Küche“ von Lisa Nieschlag und Lars Wentrup, Hölker Verlag, 16,95 Euro.

Doppel(decker) - Genuss: Schokokekse mit Erdnuss- Creme-Füllung (vegan)



Draußen hat sich die Sonne endlich durch die gräuliche Wolkendecke gekämpft, die das Frühsommertgewitter gestern Nacht übriggelassen hat und in meiner Wohnung schwebt noch ein Hauch von Schoko-Keks, letzte Duft-Spuren von meinem spontanen Backanfall heute Morgen.

Der perfekte Moment also, um sich mit einem Nachmittagskaffee und ein paar süßen Knusper-Genüssen auf den Balkon zu setzen, zuzuschauen, wie der Himmel sich sein frühsommerliches Blau zurückerobert und ein paar Sommersprossen zu züchten! =)



Die

Kekse waren eine spontane Weiterentwicklung der veganen Schokoladen- Vollkornkekse von Emily Mainquist aus dem Buch „sweet vegan“, meiner neuesten Erwerbung in Sachen Backbüchern. Ich habe den Teig ein wenig verändert und auch noch etwas Keksgewürz dazu getan.

Da ich dann so schöne Kekse mit Zähnchen hatte, kam mir die Idee, vegane Peanutbutter mit veganem „Frischkäse“ zu mischen und Doppeldecker daraus zu machen. Ergebnis: LECKER!

Zutaten:

70 g Mehl plus etwas zum Ausrollen

200 g Vollkornmehl

60 g Zucker

50 g Kakaopulver

2 Prisen Salz

1 TL Backpulver

60 g vegane Margarine

70 ml Wasser

3 EL Agavensirup/ Ahornsirup

evtl. Keksgewürz

Die trockenen Zutaten verrühren und in der Maschine mit Knethaken die Margarine esslöffelweise unterrühren.

Sirup und Wasser verrühren. Wenn die Mischung krümelig ist,

die Flüssigkeit dazu geben und bei mittlerer Geschwindigkeit verkneten, bis der Teig sich zu einer Kugel formt oder formen lässt.

In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

Backofen auf 180° C vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen.

Den Teig auf leicht bemehlter Fläche dünn ausrollen, ausstechen und auf die Bleche legen. Man kann, wenn man mag, die Kekse noch mit einer Gabel einstechen, mit Wasser bestreichen und mit Zucker bestreuen. Ich habe darauf verzichtet und sie stattdessen gefüllt =)

13-15 Minuten backen bis sie knusprig sind und dann abkühlen lassen.

Wenn man sie füllen möchte:

1 EL vegane Erdnusscreme

1 EL veganen Frischkäse

Beides verrühren, nach Belieben noch einen großzügigen EL Puderzucker dazu geben.

Einen kleinen Klecks auf einen Keks geben, einen zweiten Keks darauf setzen und leicht andrücken, Kaffee aufbrühen und – genießen![nurkochen]

Lasst es euch schmecken und genießt die Sonne und euer Wochenende!

eure

Judith