

# Selbstgemachte Geschenke: Würzige Knabber-Cashews mit Paprika & Mohn



In zwei Wochen ist schon der 1. Advent, so langsam aber sicher kann man also die Weihnachtsbäckerei einläuten und sich über kleine Geschenke Gedanken machen.

In meiner Familie schenken wir uns seit ein paar Jahren nichts mehr und auch im Freundeskreis ist es immer weniger geworden.

Trotzdem mache ich engen Freunden gerne eine kleine Freude – am liebsten natürlich selbstgemacht und aus der eigenen Küche. Im Archiv findet ihr einige Ideen, was ihr Freunden und Familie schenken oder mitbringen könntet.



wären zum Beispiel [Spekulatius-Rum-Kugeln](#) oder [Gesunde](#)

Da

[Energiekugeln mit Haselnuss und Dattel](#). [Schoko-Trüffel mit Cranberries](#) oder [Vegane Schoko-Trüffel mit Fleur de Sel und Chili](#) kommen ebenfalls gut an. Fast jeder mag Kekse, also sind [Cantuccini](#) in diversen Varianten auch immer eine gute Idee. Da kann man bei den Zutaten seiner Fantasie freien Lauf lassen und sie zu Weihnachten natürlich auch mit Spekulatius-Gewürz oder zum Beispiel Orangeat aufpeppen. Weitere Ideen findet ihr in meinem älteren Beitrag „[Lecker schenken](#)“.

Heute habe ich was (für mich) ganz Neues ausprobiert. Das Grundrezept hatte ich in einer Zeitschrift gesehen. Bei den Gewürzen habe ich geschaut, was ich da habe und passend finde. Man kann auch frischen Rosmarin fein hacken und eine mediterrane Version machen.

***Hier meine Knabber-Nüsse für 1 Blech:***

1 Eiweiß  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
 $\frac{1}{2}$  TL Knoblauchpulver  
1 TL mildes Paprikapulver  
2 TL Mohnsamen  
350 g Cashewkerne (es geht auch Cashewbruch)  
50 g Mandeln

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier bereit stellen.

Das Eiweiß leicht schaumig schlagen, dann die Gewürze einrühren und die Nüsse und Mandeln dazu geben. Alles gründlich durchmischen, sodass die Nüsse und Mandeln von der Gewürzmasse gleichmäßig umhüllt sind. Auf dem Blech verteilen und 15 Minuten rösten. Abkühlen lassen und luftdicht verpacken.



Die Knabber-Nüsse schmecken unglaublich lecker und sind nicht

so salzig wie gekaufte. Natürlich könnt ihr das Rezept auch nur mit Mandeln machen oder es auch mit Erdnüssen versuchen. Auch Currypulver oder Kurkuma kann ich mir gut vorstellen.

Wenn ihr solche Knabber-Nüsse wirklich verschenken wollt, empfiehlt es sich, gleich 2 Bleche zu machen, denn diese Menge dürfte maximal für 4 Tütchen reichen, schätze ich.

Welche Geschenke macht ihr gerne selbst? Ich freue mich über jeden Kommentar, was ihr Köstliches zaubert, und wünsche euch allen ein entspanntes Wochenende!

Eure Judith

---

## [Pekannuss-Cantucci](#)



Heute

gibt es mal wieder was Süßes zum Knuspern. Letzte Woche war ich noch einmal völlig abgetaucht, habt ihr es gemerkt? Mein Buch – beziehungsweise das Buch, das ich in den letzten Monaten übersetzt habe – brauchte noch eine Lektorin für das finale Korrigieren und Lesen der druckreifen Kapitel. Die eigentlich eingeplante Lektorin wurde krank und ich wurde kurzerhand von der Übersetzerin zur Lektorin. Bis auf das Erstellen der Register (das ist vielleicht eine Sklavenarbeit!) hat mir das Lektorieren aber großen Spaß gemacht. Viel Zeit kostete es trotzdem, deshalb musste Naschkatze wieder einmal darben.

Das wird heute anders! Die Cantucci sind aus meinem neu übersetzten Buch, allerdings werden dort Mandeln verwendet und ich habe mich im Geschäft spontan für Pekannüsse entschieden, weil ich die so selten esse, dabei sind sie doch so lecker! (Und natürlich habe ich Dinkel- statt Weizenmehl genommen.)

Das Geheimnis sauber geschnittener Cantucci , das habe ich eben beim Backen wieder einmal gemerkt, ist ein großes, scharfes (!) Messer um die Kekse zu schneiden, direkt nachdem die Rollen aus dem Ofen kommen, denn dann sind der Teig und vor allem die Nüsse noch ganz weich.



Wer in der Küche fix und organisiert ist, hat diese Kekse in unter 1 Stunde fertig! Der Teig ist in 10 Minuten geknetet, das Backen erledigt sich ja von selbst und das Schneiden ist

in 5 Minuten gemacht. So hat man rucki zucki ein tolles Mitbringsel oder kleines Geschenk aus der Küche. Ich selbst liebe Cantucci und verschenke sie unheimlich gerne.

**Für 50-60 Stück (je nach Größe):**

500 g Dinkelmehl (Type 630)

200 g Zucker

1 Prise Salz

50 g Pflanzenöl

2-3 Eier (je nach Größe)

Amaretto (nach Bedarf)

150 g Pekannüsse

Alle Zutaten (erst einmal nur 2 Eier) bis auf den Amaretto und die Nüsse in eine Schüssel wiegen und verkneten, mit den Knethaken oder der Hand.

Wenn der Teig noch zu trocken ist, das 3. Ei dazugeben und dann soviel Amaretto hinzufügen, dass ein glatter Teig entsteht. Die Nüsse unterkneten.

Den Ofen auf 160 °C vorheizen.

Den Teig dritteln oder vierteln und zu Strängen rollen. Die Stränge mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Aus dem Ofen nehmen und die Stränge mit einem Topflappen vom Blech auf ein großes Schneidbrett legen. Mit einem scharfen, großen Messer schräg in ca. fingerdicke Scheiben schneiden und abkühlen lassen.



In luftdicht schließenden Dosen halten sich die Kekse mehrere Wochen – realistisch ist das allerdings nicht, sie schmecken einfach zu gut.

TIPP: Wer die Kombi Nüsse und Schokolade mag, kann auch noch 50 g Zartbitterschokolade hacken und in den Teig kneten.

Ich wünsche euch ein fabelhaftes und genussvolles Wochenende!  
Eure Judith

---

## Zum Naschen & Verschenken: Spekulatius-Rum-Kugeln



In zwei Wochen ist es soweit – schon wieder ist Weihnachten gekommen und das Jahresende winkt auch schon. So langsam kann man sich also mit Weihnachtsgeschenken beschäftigen.

Ich schenke ja sehr gerne was aus der Küche. Vor allem bei Einladungen in der Weihnachtszeit sind Selbstgebackenes oder

ein Tütchen Trüffel immer ein tolles [Mitbringsel](#).

Heute bin ich bei einer Freundin in Heidelberg zum Geburtstag eingeladen. Ich freue mich sehr darauf, meine alte Unistadt wieder zu sehen. Der Gang durch die Altstadt und über den Weihnachtsmarkt wird sicher Sentimentalität auslösen, denn so eine Stadt wird einem über die Jahre ja doch sehr vertraut. Und ich kann nicht sagen, wie oft ich durch die Altstadt gelaufen bin (zumal meine Institute beide im alten Zentrum waren) und wie viele Stunden ich auf dem Weihnachtsmarkt zugebracht habe. Eine schöne Zeit war das.



Da ich nie mit leeren Händen komme, wenn ich eingeladen bin – zumal ich übernachten darf – habe ich gestern Spekulatius-Rum-Kugeln gemacht. Das ging ganz fix und wirklich jeder kriegt

dieses Rezept hin. Wenn ihr also noch ein schnelles Geschenk braucht, sind diese Kugeln perfekt!

**Für ca. 20-25 Stück:**

120 g Spekulatius  
25 g Puderzucker  
2 EL Rum  
130 g Zartbitterschokolade  
20 g Butter  
1 Prise Lebkuchengewürz  
1-2 EL Kakao  
1-2 EL Puderzucker

Den Spekulatius im Blitzhacker zu feinen Bröseln mahlen.

Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen lassen, dann den Rum unterrühren.

Puderzucker, Gewürz und Spekulatius unterrühren. Wenn die Masse zu trocken ist, noch ein klein wenig Rum dazu geben.

Aus der Masse 20-25 Kugeln rollen und in zwei tiefe Teller setzen (jeweils die Hälfte).

Im Kühlschrank kurz fest werden lassen, dann in den einen Teller Puderzucker, in den anderen Kakaopulver geben und die Kugeln durch leichtes Schwenken darin rollen, bis sie ganz überzogen sind.

Kühl

aufbewahren.



Gibt es einen Weihnachtsmarkt, auf den ihr euch besonders freut? Oder der euch sentimental werden lässt, weil er euch an frühere Zeiten erinnert?

Sicher wird der eine oder andere am Wochenende über einen Weihnachtsmarkt schlendern oder auch in der Küche Plätzchen oder Weihnachtsgeschenke herstellen.

Ich wünsche euch jedenfalls viel Spaß und genussvolle Tage!

Eure Judith



Weitere kugelige Ideen zum Verschenken gesucht? Dann schaut doch mal bei meinen [Schokotrüffel mit Cranberries](#) oder den [veganen Olivenöl-Trüffeln mit Fleur de Sel](#) vorbei!

---

# Schokotrüffel mit Cranberries



Letzt es Wochenende waren wir auf einer Familienfeier. Naschkaters Onkel feierte runden Geburtstag und hatte den Clan eingeladen – so jedenfalls kam es mir vor, denn es waren unglaublich viele. Meine Familie kommt, selbst wenn ich die entferntesten Verwandten dazu zähle, nicht wirklich über 20 Personen hinaus. Naschkaters Familie dagegen ist wirklich groß (es waren nicht mal alle da!) und mein Namensgedächtnis wurde einmal mehr gefordert – und überfordert.

Um nicht mit leeren Händen zu kommen, zumal ich das Geburtstagskind noch nicht kannte, beschloss ich, Kulinarisches mitzubringen, denn Schokolade mag ja jeder.

Endlich hatte ich also die Gelegenheit, mal wieder ein

Trüffelrezept zu machen und die schokoladigen Kugeln wurden so zartschmelzend und köstlich, dass ich euch das Rezept nicht vorenthalten möchte.

Statt Cranberries könnt ihr natürlich auch etwas anderes hinein tun, zum Beispiel eine Handvoll fein gehackter Nüsse oder andere Trockenfrüchte. Die Trüffel gehen super einfach und sind sehr schnell gemacht. Am längsten dauert eigentlich das Kühlen der Masse, bis sie formbar ist, aber zurzeit geht sogar das schnell, denn man hat ja einen perfekten Außenkühlschrank. ;)



**Für ca. 40 Stück:**  
125 ml Sahne  
50 g Butter

200 g Zartbitterschokolade  
100 g weiße Schokolade  
1 Handvoll getrocknete Cranberries  
50 g Kakaopulver  
[optional etwas Zimt oder gemahlener Ingwer]

Die beiden Schokoladen auf einem großen Schneidbrett mit einem großen Messer fein hacken.

Die Sahne in einem kleinen Topf aufkochen und dann den Herd ausschalten, den Topf von der Platte ziehen und die Schokolade in die Sahne rühren, bis eine homogene, glänzende Masse entstanden ist.

Die Cranberries fein hacken und drunter mischen.

Die Ganache (Sahne-Schoko-Mischung) abkühlen lassen, bis sie fester wird. Bei kühlem/kaltem Wetter ruhig kurz auf den Balkon stellen, aber alle paar Minuten schauen und vor allem umrühren.

Wenn die Masse fester geworden ist, mit einem Teelöffel gleichmäßige Portionen abstechen und sie zu Kugeln rollen. [Einweghandschuhe sind hier ganz praktisch.]

Die Kugeln in eine Schale mit Kakaopulver geben und darin so lange schwenken, bis sie rundum mit Kakao bedeckt sind. In einer verschließbaren Dose im Kühlschrank aufbewahren.[nurkochen]

Diese Trüffel sollten sogar Anfängern gut gelingen und ich hoffe, ihr habt jetzt Lust bekommen, auch mal süße Geschenke selbst zu machen. Und wenn es keinen Anlass gibt – auch nicht schlimm! Man kann sich ja auch einfach mal selbst beschenken.  
=)

Habt einen genussvollen Start ins Wochenende, ihr Lieben!  
Eure Judith

---

# Buchrezension: „Ich bring' was mit“ von Birgit Irgang



Zum

letzten Mal gibt es dieses Jahr eine Buchvorstellung, die sehr gut zu Weihnachten passt, wie ich finde. Birgit Irgangs letztes Buch „Garantiert glutenfrei genießen“ habe ich euch hier schon vorgestellt. Dieses Mal präsentiert sie „**70 kulinarische Geschenke aus der eigenen Küche**“. Alle Rezepte sind **glutenfrei**, viele sogar **vegan** und für jeden Anlass ist etwas dabei.

Selbst gemachte Geschenke sind nicht nur viel persönlicher als gekaufte, sie sind oft auch eine ganze Weile haltbar und somit auch perfekt für spontane Einladungen, zu denen man etwas mitbringen möchte.



**Beson**

## derheit

Birgit Irgang leidet selbst unter Zöliakie und Laktoseintoleranz und achtet deshalb bei ihren Rezepten auf diese Unverträglichkeiten. Sie sind also für alle geeignet, für Menschen mit Intoleranz und ohne. Die Autorin gibt auch „normale“ Alternativen an und widmet dem „Austausch von Zutaten“ eine Seite des Buchs. Wie schon im letzten Werk sind alle Rezepte gekennzeichnet, so dass man auf einen Blick sieht, dass sie zum Beispiel „vegan“, „milchfrei“ oder „nussfrei“ sind.



## Inhalt

Die 10 Kapitel sind sehr abwechslungsreich und für jeden Anlass ist etwas dabei.

Die Mitbringsel aus „**Pikant & haltbar**“ und „**Süß & haltbar**“ kann man auch mal spontan aus dem Vorratsregal holen. Das wären zum Beispiel Pestos, Chutneys und Öle, Marmeladen, Müslimischungen oder Nüsse in Honig.

„**Süße Aufstriche**“ wie Lemon Curd oder Schoko-Kokos-Creme sind zwar nicht so lange haltbar, aber dafür perfekt für Naschkatzen. In „**Pralinen & Süßigkeiten**“ gibt es Ideen für Trüffel, Pralinen, Konfekt, Riegel und sogar Karamellen oder fruchtige Energiekugeln. Anschließend kommen „**Salzige Knabbereien**“: Salzmandeln, Käsegebäck, Gemüsechips.

„**Flüssige Verführungen**“ nennt sich das nächste Kapitel mit Rezepten für Limonade, Sirup und Liköre, sie allesamt Lust machen, sie auszuprobieren.

„**Mitbringsel fürs kalte Büffet**“ sind vor allem für Allergiker doppelt gut, denn so ist sichergestellt, dass sie im Angebot etwas Verträgliches finden. Lecker sieht alles aus: Tortillawürfel, Aufstriche, Avocado-Birnen-Salat – das Büffet dürfte sehr schnell geleert sein.

Zum süßen Abschluss gibt es noch „**Zu Tee & Kaffee: Torten & Kuchen**“ sowie „**Fantasievolles Kleingebäck**“ und „**Plätzchen & Co.**“. Spannend klingen die Schoko-Avocado-Torte oder die Piña Colada-Cupcakes, aber auch Kekse oder Elisenlebkuchen machen Lust, hinein zu beißen.



Das Buch schließt mit einer „Entscheidungshilfe“, wo alle Rezepte noch einmal geordnet nach Kategorien wie „Jederzeit schnell gemacht“ oder Auf Vorrat hergestellt“ aufgeführt sind. Im „Rezept-Index“ sieht man noch einmal in einer Tabell, welches Rezept welche Allergenkennzeichnung hat.



Gerade zur Weihnachtszeit, aber auch das ganze Jahr über, mache ich gerne Geschenke selbst. Brigit Irgangs Ideen sind definitiv eine Bereicherung und ich habe mir vorgenommen, nicht immer nur Kekse oder Trüffel zu machen, sondern demnächst auch mal einen Schokolikör oder ein aromatisiertes Öl auszuprobieren.

Das Buch kann ich jedem empfehlen, der gerne Selbstgemachtes schenkt und dabei auch Rücksicht auf Unverträglichkeiten nehmen muss oder möchte. Schlichte, ansprechende Fotos machen Appetit auf all die Köstlichkeiten und die Beschenkten werden sich mit Sicherheit sehr über diese persönlichen Kleinigkeiten freuen!

Macht ihr Geschenke zu Weihnachten selbst? Verratet ihr mir, was in euren Küchen Feines entsteht?

Ich wünsche euch eine letzte genussvolle, besinnliche Vorweihnachtswoche!

Eure Judith



Birgit Irgang: Ich bring' was mit. 70 kulinarische Geschenke aus der eigenen Küche

Books5success

Plassen Buchverlage

ISBN: 978-3-86470-9

*Das Buchcover wurde mir freundlicherweise vom Verlag zur Verfügung gestellt. Vielen Dank!*