

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 Geschenketz.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 ♥

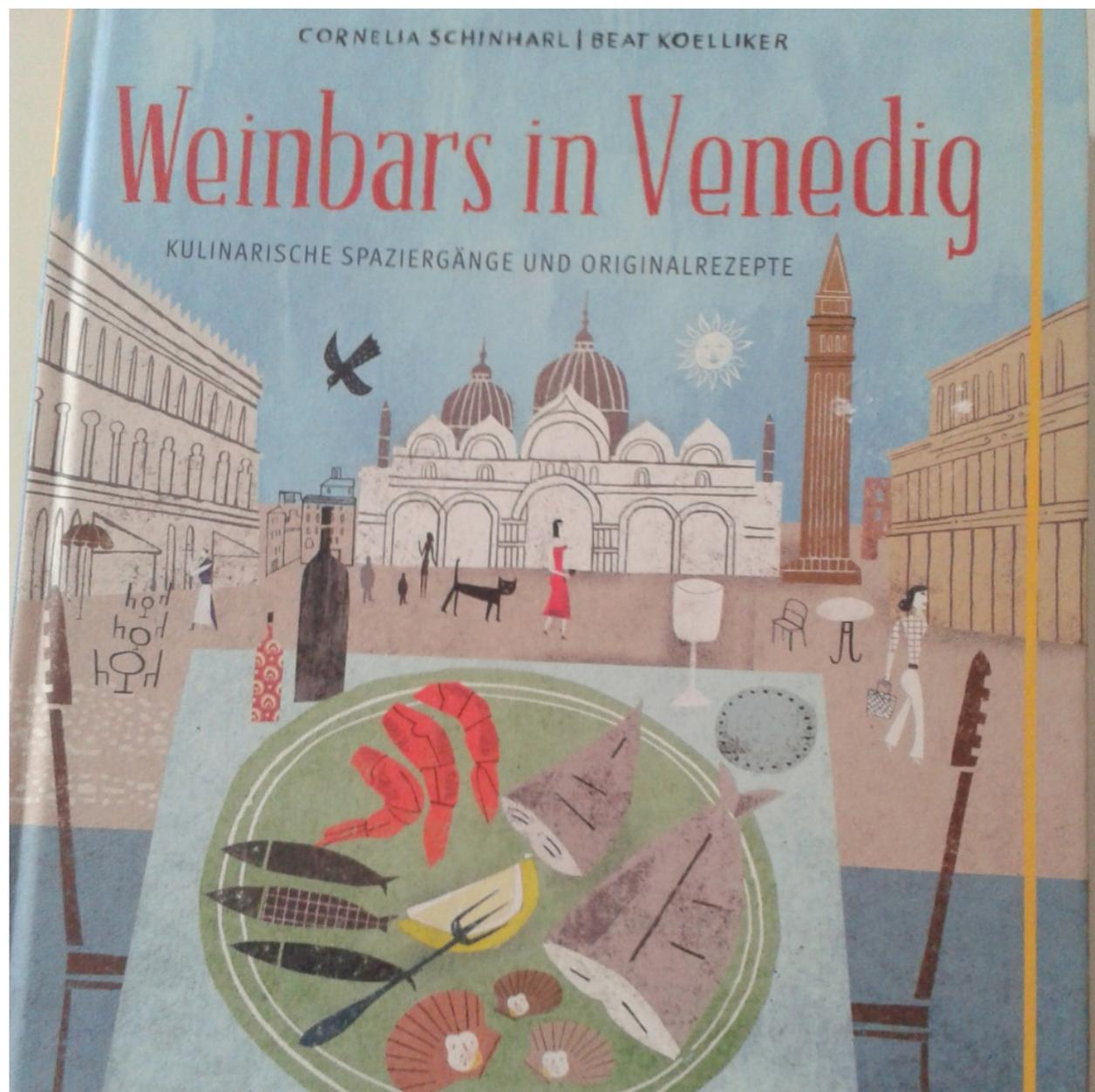
*** Beitrag enthält unbezahlte Werbung ohne Auftrag durch Verlinkungen ***

["Weinbars in Venedig. Kulinarische Spaziergänge und Originalrezepte" von GU](#)

Eigentlich bin ich keine Frühaufsteherin. Beziehungsweise wollte ich es nie sein. Mit jedem Jährchen, das ich älter wurde, stellte sich meine innere Uhr leider immer mehr um und mittlerweile habe ich das Stadium erreicht, in dem ich es beim besten festesten Willen nicht mehr schaffe, bis nach 8:30 Uhr zu schlafen.

Aber kennt ihr diese Morgen, wenn man ganz früh aufsteht und die Welt noch nicht richtig erwacht ist? Wenn es draußen gerade erst hell wird, man auf dem Balkon ein paar Lungen voll frische nachtkühle Luft einatmet, sich einen Kaffee macht und am Fenster dem Himmel beim Hellwerden zuschaut? Mit Glück ist es ein Tag, an dem man sich Zeit lassen kann und dann blättert man beim Frühstück in einer Zeitschrift oder einem Buch und bleibt danach bei einem zweiten Kaffee darin hängen.

Vielleicht wirft man ab und zu einen Blick nach draußen, ob die Sonne mit einem morgendlichen Farbengruß den Tag beginnen möchte und man hört, wie ums Haus das Leben erwacht, wie die Geräusche des Alltags langsam anschwellen und man bleibt mit doppeltem Genuss noch ein Weilchen am Frühstückstisch und bei seinem Buch.



Mein neues Jahr kam schon zwei Mal in den Genuss eines solchen Morgens und dabei leistete mir dieses Buch Gesellschaft, das für mich unter dem Weihnachtsbaum lag und mich schwer begeistert.

Die Autoren Cornelia Schinharl und Beat Koelliker geben hierin Reisetipps für die magische Stadt in der Lagune, vor allem

aber bringen sie einem das authentische Venedig näher, das Venedig der Venezianer und ihrer Küche.

Das Herzstück dieser den Touristen eher unbekanntem Stadt sind die *bacari*, kleine Kneipen voller Leben, in denen entspannt, geklatscht und auch Handel und Politik betrieben wird. Sie sind Bestandteil des Tagesablaufs und des *giro de ombra*, der die Einheimischen ab dem späten Vormittag auf die Gassen und in die *bacari* führt, um dort ein erstes kleines Gläschen Wein (eine *ombra*) und ein oder zwei kleine Häppchen (*cicheti*) zu genießen.

Gegliedert anhand der *sestieri*, Sechstel (nicht Viertel) der Stadt und geschmückt mit liebevoll-originellen Illustrationen und schönen Fotos stellen sie ihre Auswahl an Bars vor, erzählen ihre Entstehungsgeschichten und Besonderheiten und machen einem mit den Rezepten nicht nur den Mund wässrig, sondern mit ihren Einblicken hinter die Touristenkulisse der Stadt auch unglaubliches Fernweh und Reiselust.



Wer

eine Stadt einmal anders entdecken möchte, gerne Neues ausprobiert, vor allem kulinarisch, der sollte dieses Buch im Regal und im Koffer haben!

Die Leser haben als kleine Zugabe sogar die Möglichkeit, eine kostenlose App für unterwegs zu nutzen, die die Spezialitäten erklärt und durch die venezianischen Stadtteile führt.

Habt ihr ähnliche Bücher, die euch kulinarisches Fernweh bereiten oder die ihr sogar schon mal auf Reisen dabei hattet und somit getestet habt? Ich würde mich über Anregungen und Tipps sehr freuen!

Eine genussreiche Zeit, wo auch immer ihr seid, wünscht euch
Judith