

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 Tabelle, 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!

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 in einer Woche ja sogar schon über die ersten Weihnachtsmärkte schlendern.

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](#)?

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 ♥