

# Geschenkideen



# Selbstgemacht!

Jedes Jahr auf's Neue stellen wir uns die Frage, was schenken wir unseren Liebsten zu Weihnachten? Besonders schwierig wird es, wenn wir auf der Suche nach netten Kleinigkeiten sind. Manches ist zu teuer, manches zu belanglos oder einfach unpassend.

Werden Sie doch mal kreativ und produktiv: Nämlich mit DIY-Geschenken, die aus der eigenen Küche kommen. Wir haben extra Rezepte ausgesucht, die wenig Zutaten benötigen und die einfach sowie schnell zubereitet sind. Wenn Sie dann Ihr Selbstgemachtes noch hübsch verpacken, werden ihre Leckereien erfreute Abnehmer finden. Viel Spaß beim Nachmachen!

## DIY-Geschenke aus der Küche



### Rotwein-Salz

**ZUTATEN** für ca. 500 g Salz  
500 g grobes Meersalz  
125 ml Rotwein  
2 TL getrockneter Rosmarin  
2 TL getrockneter Thymian

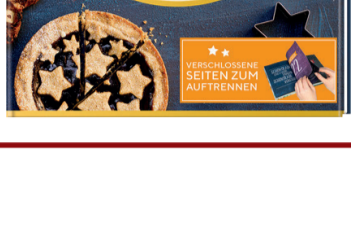
**ZUBEREITUNG**  
★ Das Meersalz und den Rotwein in einer Schüssel mischen. Dann ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Weinsalz gleichmäßig mit den Kräutern darauf verteilen.  
★ Das Salz auf der mittleren Schiene bei 50 °C Ober-/Unterhitze etwa zwei Stunden trocknen lassen. Dabei immer wieder die Ofentür kurz öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.  
★ Das Salz auf dem Blech nochmals 24 Stunden bei Zimmertemperatur vollständig trocknen lassen.

**TIPPS:** Rotweinsalz passt sehr gut zu rotem Fleisch. Das Salz am besten immer ganz zum Schluss, kurz vor dem Verzehr, auf das Fleisch streuen.



#### 24 KÖSTLICHE ADVENTSREZEPTE Mein Adventskalender

Das Adventskalender-Buch mit 24 versteckten Seiten zum Auftrennen. Und mit den darin enthaltenen verführerischen Naschereien bereiten Sie sich und anderen garantiert eine Freude!  
10,99 Euro, Frech Verlag, [www.topp-kreativ.de](http://www.topp-kreativ.de)



### Walnuss-Maronen-Brot

**ZUTATEN** für 1 Brot  
Weck-Saftflasche (1 l)  
200 g Kamut- oder Emerichevollkornmehl  
250 g Roggenvollkornmehl  
50 g Weizenmehl (Type 550)  
15 g getrockneter Sauerteigextrakt  
1/2 Päckchen Trockenhefe  
1 TL Salz  
2 EL Zucker  
75 g grob gehackte Walnüsse  
75 g gehackte gekochte Maronen

**EINFÜLLEN**  
Die drei Mehlsorten, Sauerteigextrakt und Trockenbackhefe sowie Salz, Zucker, Walnüsse und Maronen nacheinander in das Glas füllen und dabei die einzelnen Zutaten jeweils mit einem Kochlöffel andrücken. Das Glas verschließen und dann verzieren.

#### BACKANLEITUNG

**ZUM BACKEN** 500 ml Buttermilch

#### ANLEITUNG

★ Die Backmischung mit erwärmter Buttermilch vermischen und mithilfe von Knetgabeln ca. 5 Minuten kneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.  
★ Eine runde Brotform (Ø 23 cm) fetten. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig in der Form glatt verstreichen und zugedeckt nochmal so lange gehen lassen, bis sich der Teig sichtbar vergrößert hat.  
★ Das Brot etwa 40 Minuten auf der unteren Schiene backen. Herausnehmen, kurz in der Form stehen lassen, dann erst aus der Form lösen und auf einem Kuchengrost erkalten lassen.



#### BACKMISCHUNGEN IM GLAS - BROT UND BRÖTCHEN

Leckere Geschenke schön verpackt

In diesem Ratgeber finden Sie köstliche Inspirationen für Backmischungen im Glas als Mitbringsel der ganz besonderen Art.  
12,99 Euro  
Frech Verlag  
[www.topp-kreativ.de](http://www.topp-kreativ.de)

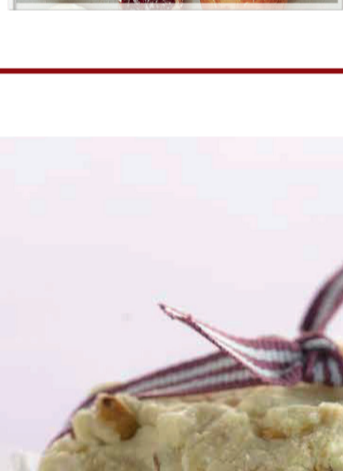
### Grapefruit Curd

**ZUTATEN** für ca. 1 l Abfüllmenge  
2 Grapefruits (400 ml Saft)  
5 Kardamomkapseln  
200 g Zucker  
2 Eigelbe  
5 Eier  
350 g Butter

**ZUBEREITUNG**  
★ Die Früchte entsaften und den Saft mit den Kardamomkapseln und dem Zucker solange aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Topf zur Seite stellen und alles für 1 Stunde ruhen lassen.  
★ Den Saft erneut aufkochen und den Kardamom entfernen. In einem zweiten Topf die Eigelbe und die ganzen Eier verrühren. Unter Rühren 5-6 EL des heißen Saftes zu den Eiern geben.  
★ In einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren den restlichen Saft zur Ei-Masse hinzufügen und bei niedriger Temperatur so lange erhitzen, bis die Masse dickflüssig wird (das kann bis zu 30 Minuten dauern).  
★ Die Butter in kleinen Stückchen unter die Masse rühren, bis sie aufgelöst ist, das Curd in abgekochte Gläser füllen und diese gut verschließen.

**Tip:** Wer die Temperatur bei der Herstellung von einem Curd etwas genauer unter Kontrolle haben möchte, erreicht das mit Hilfe eines Wasserbads von etwa 80 °C. Die Curdmasse wird in einer Metallschüssel darüber angerührt.

Curd ist übrigens die Bezeichnung für einen Brotaufstrich



#### DAS MARMELEADEN-KOCHBUCH

Sascha & Torsten Wett von "Die Jungs kochen und backen"

Das Marmeladen-Kochbuch mit den leckersten Konfitüren, Gelees und Curds der Blogger von "Die Jungs kochen und backen". Mit liebevoll gestalteten Etiketten zum Download, damit die eingekochten Konfitüren hübsch in Szene gesetzt werden können.  
13,99 Euro, Frech Verlag, [www.topp-kreativ.de](http://www.topp-kreativ.de)

### Weißer Haselnuss-Cookies



**ZUTATEN** für 20 Cookies  
160 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 120 g Butter, 1 Ei, 250 g Weizenmehl (Type 405), 1/2 TL Natron, 1 Prise Salz, 100 g abgezogene Haselnüsse, 200 g weiße Kuvertüre

**ZUBEREITUNG**  
★ Den Zucker, den Vanillezucker, die Butter und das Ei schaumig rühren. Das Mehl mit Natron und Salz mischen und unter die Masse rühren. Die Haselnüsse und die Kuvertüre grob hacken und unter den Teig heben. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
★ Das Backblech mit Backpapier auslegen. Stechen Sie den Teig mit einem Esslöffel ab und setzen Sie die Häufchen im Abstand von 8 cm auf das Blech.  
★ Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen, bis die Ränder goldgelb werden. Die Cookies auf dem Blech auskühlen lassen und verpacken.

**Tip:** Die Cookies sind kühl und trocken gelagert 1 Monat haltbar.



#### Leckereien backen und verpacken

40 süße und salzige Geschenke aus der Küche

Fingerfood mal ganz anders: Auf 144 Seiten finden sich köstliche Kleinigkeiten, zauberhaft verpackt. Inklusive Schritt-für-Schritt-Anleitungen.  
13,99 Euro  
Frech Verlag  
[www.topp-kreativ.de](http://www.topp-kreativ.de)



### Feigensenf

**ZUTATEN** für 2 Gläser à 250 ml  
200 g getrocknete Feigen  
100 g Orangensaft, frisch  
250 g mittelscharfer Dijon-Senf

**ZUBEREITUNG**  
★ Die Feigen in einer Schüssel mit dem Orangensaft 8 Stunden einweichen lassen.  
★ Nach der Einweichzeit die Feigen absieben und dabei den Orangensaft in einer Schale auffangen.  
★ Die aufgeweichten Feigen im Mixtopf pürieren: 10 Sekunden/ Stufe 8, dabei die Feigenstücke mit dem Spatel nach unten schieben.  
★ Den aufgefängenen Orangensaft und den Senf hinzufügen und alles verrühren: 30 Sekunden/ Stufe 5. Anschließend den Feigensenf in die sauberen Gläser füllen.

**Tipp:** Dieser Senf passt hervorragend zu Käse. Man kann den Senf durch Zugabe von Chili schärfer, mit Cranberries fruchtiger machen oder mit etwas Honig süßen.



### Kaffee-Öl

**ZUTATEN** für 2 Flaschen à 75 ml  
40 g Kaffeebohnen, ganz, 100 g mildes Olivenöl, 50 g Agavendicksaft

**ZUBEREITUNG**  
★ Als Erstes die Kaffeebohnen im Mixtopf mahlen: 6 Sekunden/ Stufe 8.  
★ Anschließend das Öl eingießen und die Mischung 2 Minuten erwärmen: 50°C/ Stufe 1. Danach die Mischung 4 Minuten/80°C/ Stufe 1 aromatisieren lassen.  
★ Das Öl 5 Minuten abkühlen lassen und es durch ein sehr feines Haarsieb filtern.  
★ Nun das gefilterte Öl und den Agavendicksaft in den Mixtopf geben und beides vermengen: 3 Sekunden/ Stufe 3.  
★ Die Mischung anschließend in Flaschen füllen und abkühlen lassen.  
★ Da sich eine Emulsion bildet, sollte die Mischung vor Gebrauch gut durchgeschüttelt werden.

**Tipp:** Das Öl ist ca. 3 Monate haltbar. Das Kaffeeöl schmeckt sehr lecker zu Vanilleeis und Erdbeeren.



#### mixtipp: Lieblingsgeschenke

In diesem Band finden sich schöne Do-it-yourself-Kreationen und Geschenkideen, die man ratzfatz Zuhause mit dem Thermomix® selbst nachmachen kann.  
9,99 Euro  
Verlag Edition Lempertz  
[www.edition-lempertz.de](http://www.edition-lempertz.de)

### Schokoladensoße aus dem Glas



**ZUTATEN** für ca. 400 ml  
175 g Zartbitter-Kuvertüre  
3 gestrichene EL Kakaoapulver  
1 TL Zimt  
25 g Zucker

**ZUBEREITUNG**  
Die Kuvertüre hacken. 200 ml Wasser mit Kakaoapulver, Zucker und Zimt aufkochen. Die gehackte Kuvertüre in die heiße Flüssigkeit rühren. Die Soße durch ein Sieb geben und in ein sauberes Glas bzw. Flasche (wichtig: der Behälter muss fest verschließbar sein) füllen.

**Tip:** Die Soße hängt sich verschlossen im Kühlschrank Monate lang. Zum Verwenden einfach das Glas mit der Soße in ein heißes Wasserbad stellen, bis die Soße weich und warm ist.



### Lebkuchenlikör

**ZUTATEN** für eine Flasche à 750 ml  
100 g Puderzucker, 100 g Schokolade (60 % Kakaoanteil), 400 ml H-Sahne, 50 ml H-Vollmilch, 2 gestrichene TL Lebkuchengewürz, 200 ml Weizenkorn

**ZUBEREITUNG**  
Schokolade in Sahne und Milch im Wasserbad schmelzen. Gesiebten Puderzucker unterrühren, bis er sich aufgelöst hat. Lebkuchengewürz und Korn unterrühren. Sofort in eine sterile Flasche füllen.



Wir wünschen Ihnen viel Freude und gutes Gelingen bei Ihren DIY-Geschenken!

