

Geschenke aus der Küche

SABINE VON IMHOFF



Geschenke aus der Küche ...

Ein kleines Mitbringsel bei einer Einladung, eine überraschende Gabe zum Geburtstag oder an Weihnachten – das freut sicher jeden. Und ganz besonders, wenn es sich um etwas Selbstgemachtes handelt, das dem Beschenkten zeigt: Das habe ich nur für dich gemacht!

Geschenke aus der eigenen Küche kommen gut an und sind immer wieder eine wunderbare Überraschung mit einer ganz persönlichen Note. Mit Liebe ausgewählt, zubereitet und hübsch verpackt, beweist man einfach guten Geschmack. Mit einigen Überlegungen findet jeder für jeden und jeden Anlass das Richtige: Süß oder herzhaft, pikant oder deftig, etwas für den Vorrat oder zum sofortigen Naschen.

Dafür gibt es hier die passenden Rezepte, die leicht gelingen und mit denen sich auch mal ein Präsent im letzten Moment zaubern lässt. Mit den Tipps zu hübschen Verpackungen und Kombinationsmöglichkeiten von Selbstgemachtem und Gekauftem werden daraus ganz besondere Gaben, bei denen jeder spürt:

Sie kommen ganz von Herzen!

Und damit alles ganz sicher gelingt, finden Sie auch in diesem Buch die 10 GU-Erfolgstipps – einfach umblättern! Suchen Sie weiteren Rat zum Thema? Unser Leserservice hilft Ihnen gerne und beantwortet Ihre Fragen ► Seite 62.





Praxistipps

- 4 Wissenswertes rund ums Schenken
- 6 Geschenke in letzter Minute – von Mandelsplitter über Glühweingewürz bis Kandis in Rum
- 64 Was es zum Verpacken braucht: Schachteln, Kisten, Dosen, Bänder ...

Umschlagklappe hinten:
Flaschen, Gläser und Formen
Verpackungskünste

Extra

Umschlagklappe vorne:

Die 10 GU-Erfolgstipps – mit Gelinggarantie
für tolle Geschenke

60 Register

62 Impressum

Rezepte

8 Sicher im Kasten

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| 9 Knusperwölkchen | 16 Aprikosenherz |
| 10 Schoko-Nuss-Herz | 18 Marzipankonfekt |
| 12 Nuss-Frucht-Rauten | 18 Schokoladentrüffel |
| 14 Cookies | 20 Walnussdatteln im Mäntelchen |
| 14 Liebesäpfel | |

22 Ab in die Tüte

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| 23 Karamellnüsse | 25 Grissini mit Thymian |
| 24 Wild-Gewürzmischung | 27 Früchtebrot |
| 24 Reis-Gewürzmischung | 28 Osterbrot |
| 25 Gewürznüsse | |

30 Alles unter Verschluss

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 31 Beerenmarmelade | 41 Rehrillettes |
| 32 Marzipankuchen im Glas | 42 Entenleberpastete |
| 32 Nusskuchen im Glas | 42 Lachsrillettes mit Oliven |
| 34 Kirschkompott | 44 Feigensenf |
| 34 Punschorangen | 44 Oliven-Tapenade |
| 36 Rosmarin-Ofentomaten | 45 Pistazienpesto |
| 38 Birnenchutney | 45 Tomaten-Tapenade |
| 39 Mangochutney | 46 Marinierter Ziegenkäse |
| 39 Rote-Bete-Chutney | 46 Estragon-Champignons |

48 Flaschengeister

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| 49 Zitronenmelissesirup | 55 Asiaöl |
| 50 Brombeerlikör | 56 Portwein-Vinaigrette |
| 50 Schokoladenlikör | 57 Zwetschgenessig |
| 52 Beerenlimes | 57 Dattelessig |
| 52 Orangensirup | 58 Karamell-Vanille-Sauce |
| 54 Grüner Tomatenketchup | 58 Himbeersauce |
| 55 Basilikumöl | |

Liebesbeweis

Aprikosenherz

Ob für Verliebte, zur Verlobung, zum Muttertag oder runden Geburtstag – mit diesem liebevoll verzierten Herz drückt man mehr aus als mit vielen Worten.

1 Dose Aprikosen (475 g Abtropfgewicht)

1 Bio-Zitrone

250 g Butter

250 g Zucker

3 Eier (M) | 200 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

1 TL Backpulver

Butter für die Form

Für die Deko:

1 Tortenspitze (ca. 30 cm Ø)

200 g Puderzucker

½ Tube rote Lebensmittelfarbe

kandierte Blüten, Liebesperlen oder Zuckerherzen

Für 1 Herzbackform (ca. 22 cm Ø, ca. 12 Stück)

🕒 55 Min. Zubereitung | 45 Min. Backen

10 Min. Trocknen

Pro Stück ca. 440 kcal, 5 g EW, 22 g F, 57 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Butter einfetten. Die Aprikosen abtropfen lassen. Die Zitrone waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und 4–5 EL Saft auspressen. Den Zitronensaft zum Verzieren beiseitestellen.

2 Butter, Zucker und Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührgeräts weißschaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Mandeln und Backpulver mischen. Die Mischung dazugeben und unter die Eiermasse rühren.

3 Die Hälfte des Teiges in die Form füllen. Mit Aprikosen belegen und den restlichen Teig darauf verteilen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 40–45 Min. backen. Das Herz herausnehmen und in der Form abkühlen lassen, dann vom Rand lösen und auf eine mit Tortenspitze belegte Platte stürzen. Vier ca. 10 cm breite Streifen Backpapier jeweils bis zur Hälfte unter den Kuchen schieben.

4 Zum Verzieren Puderzucker und Zitronensaft glatt verrühren. Für ein leuchtend rotes Herz etwa ½ Tube rote Lebensmittelfarbe unterrühren. Oder nach Belieben die Farbe tropfenweise unterrühren, bis der gewünschte Farbton erreicht ist. Den Guss gleichmäßig auf dem Herz und rund um den Rand verteilen. Den Guss in ca. 10 Min. trocknen lassen. Dann mit kandierten Blüten, Liebesperlen oder Zuckerherzen verzieren. Das Backpapier entfernen.

DEKO-TIPPS

Zum Dekorieren mit Zuckerschrift den Guss ca. 3 Std. trocknen lassen. Dann mit weißer oder farbiger Zuckerschrift den Namen des Empfängers, Glückwünsche, Blümchen, Jahreszahlen oder andere Motive passend zu den Vorlieben des Beschenkten obendrauf malen.

TIPPS

Das Herz lässt sich auf Vorrat einfrieren. Die Verzierung dann erst kurz vor dem Verschenken und nach dem Auftauen auftragen. Statt einer Herzform kann man eine Springform (26 cm Ø) verwenden. Dann je nach Anlass mit Schokoladenguss überziehen und verzieren.





fix gemischt | für Wildliebhaber

Wild-Gewürzmischung

1 Zimtstange | 2 EL Wacholderbeeren | 10 g getrocknete Steinpilze | 3 EL getrocknete Orangenschalen (s. S. 52) | 3 EL roter Pfeffer | 2 Sternanis | 2 TL Pimentkörner | 2 TL Nelken | 2 TL Korianderkörner | 2 TL weiße Pfefferkörner

Für 1 Tüte (ca. 100 g) | Ⓢ 10 Min. Zubereitung

- 1 Die Zimtstange einmal durchbrechen. Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Beides mit Steinpilzen, Orangenschalen, rotem Pfeffer und Sternanis in eine Schüssel geben.
- 2 Pimentkörner, Nelken, Koriander- und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und in einer kleinen Pfanne kurz rösten. Mit den ungerösteten Gewürzen mischen. In eine Cellophantüte füllen, verschließen.

VERWENDUNGSTIPP

Zum Würzen von geschmorten Wildgerichten oder Marinieren verwenden. Zum Marinieren das Gewürz im Mörser zerstoßen und mit 250 ml Rotwein mischen.



schnell gemacht | würzig-scharf

Reis-Gewürzmischung

100 g Röstzwiebeln | 2 EL Currypulver | 2 EL Fleur de Sel | 3 TL Kurkumapulver | 2 TL Korianderpulver | 2 TL Knoblauchsatz | 2 TL getrocknete Chiliflocken | 1 TL Senfpulver

Für 1 Tüte (ca. 150 g) | Ⓢ 10 Min. Zubereitung

- 1 Die Röstzwiebeln im Blitzhacker klein hacken. Mit Currypulver, Fleur de Sel, Kurkuma- und Korianderpulver, Knoblauchsatz, Chiliflocken und Senfpulver in einer Schüssel mischen. Die Mischung in ein Cellophantütchen füllen und verschließen.

TIPP ZUM VERSCHENKEN

Mit Risottoreis und einer Gebrauchsanweisung verschenken: Pro Person rührt man 1 gestrichenen EL Gewürzmischung unter den gegarten Reis.



schnell gemacht

Gewürznüsse

1 Eiweiß | ½ TL Fleur de Sel | ½ getrocknete Chilischote | 150 g Macadamianüsse | 150 g Cashewnusskerne | 150 g geschälte Mandeln | 3 EL frisch gehackter Thymian | 1 EL Currypulver

Für 2 Tüten à ca. 240 g | ⌚ 15 Min. Zubereitung
15 Min. Rösten | 1 Woche Haltbarkeit
Pro Tüte ca. 1400 kcal, 34 g EW, 127 g F, 30 g KH

1 Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Eiweiß, Salz und Chilischote in einer Schüssel mit dem Schneebesen verschlagen. Macadamianüsse, Cashewnusskerne und Mandeln dazugeben und gut vermischen.

2 Die Hälfte der Nussmischung mit Thymian, den Rest mit Currypulver mischen. Getrennt auf dem Blech verteilen und im Ofen (Mitte) in 10–15 Min. goldbraun rösten, dabei zwischendurch einmal wenden. Herausnehmen, vollständig abkühlen lassen und in Cellophantütchen füllen.

italienische Spezialität

Grissini mit Thymian

25 g frische Hefe | 2 TL Zucker | 50 ml Olivenöl | 1 Eiweiß | 1 TL Salz | 4 TL frisch gehackter Thymian | 360 g Weizenmehl | 2 EL Olivenöl zum Bestreichen | Mehl zum Arbeiten | Fleur de Sel zum Bestreuen

Für ca. 30 Stück | ⌚ 45 Min. Zubereitung
1 Std. Ruhen | 25 Min. Backen
Pro Stück ca. 65 kcal, 2 g EW, 2 g F, 9 g KH

1 Hefe mit Zucker und 150 ml lauwarmem Wasser verrühren. Öl, Eiweiß, Salz und 3 TL Thymian unterrühren. Mehl nach und nach mit dem Handrührgerät unter die Mischung kneten. Zugedeckt 1 Std. gehen lassen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.

2 Ofen auf 180° vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten, in ca. 30 walnussgroße Stücke teilen, diese zu Rollen (22–24 cm) formen und auf das Blech legen. Mit übrigem Öl bepinseln, mit Salz und übrigem Thymian bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 20–25 Min. backen.

länger haltbar | schön saftig

Marzipankuchen im Glas

250 g Marzipanrohmasse
100 g Zartbitterschokolade
250 g Butter | 300 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
9 Eier (M)
250 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
Salz | Butter für die Gläser

Für 5 Weckgläser à 500 ml Inhalt
(mit 5 Gummiringen und 20 Klammern)
⌚ 30 Min. Zubereitung | 40 Min. Backen
3 Monate Haltbarkeit
Pro Glas ca. 1305 kcal, 23 g EW, 76 g F, 133 g KH

- 1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Weckgläser mit Butter einfetten. Die Gummiringe in kaltes Wasser legen. Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden. Die Schokolade grob reiben. Butter, Zucker und Vanillemark mit den Quirlen des Handrührgeräts weißschaumig rühren. Die Marzipanstückchen unterrühren.
- 2 Die Eier trennen. Eigelbe nach und nach unter die Masse rühren. Mehl, Backpulver und Schokolade mischen und unter die Eiermasse rühren.
- 3 Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee unter den Teig heben. Den Teig in die Gläser füllen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 40 Min. backen.
- 4 Herausnehmen und die Gläser sofort verschließen. Dafür je einen Gummiring auf die Innenseite des Glasdeckels legen. Den Deckel auflegen und jeweils mit vier Klammern sichern.

länger haltbar | zum Verwöhnen

Nusskuchen im Glas

250 g Butter | 250 g Zucker
150 ml Portwein (oder Orangensaft)
6 Eier (M)
200 g gemahlene Haselnüsse
100 g gehackte Haselnüsse
250 g Mehl | 3 EL Kakaopulver
1½ Päckchen Backpulver
Butter für die Gläser

Für 5 Weckgläser à 500 ml Inhalt
(mit 5 Gummiringen und 20 Klammern)
⌚ 30 Min. Zubereitung | 45 Min. Backen
3 Monate Haltbarkeit
Pro Glas ca. 1320 kcal, 22 g, EW, 90 g F, 98 g KH

- 1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Weckgläser mit Butter einfetten. Gummiringe in kaltes Wasser legen. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts weißschaumig rühren. Erst den Portwein, dann nach und nach die Eier unterrühren.
- 2 Gemahlene und gehackte Haselnüsse mit Mehl, Kakao- und Backpulver mischen, dann unter die Eiermasse rühren. Den Teig in die Gläser füllen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 40–45 Min. backen.
- 3 Herausnehmen und die Gläser sofort verschließen. Dafür je einen Gummiring auf die Innenseite des Glasdeckels legen. Den Deckel auflegen und mit jeweils vier Klammern sichern.

AUSTAUSCH-TIPP

Den Portwein durch **Glühwein** ersetzen und 2 gehäufte TL **Lebkuchengewürz** zum Mehl geben.



schnell verbrauchen | italienischer Klassiker

Marinierter Ziegenkäse

- 1 rote Paprikaschote (ca. 200 g)
- 1 gelbe Paprikaschote (ca. 200 g)
- 4 große Knoblauchzehen
- 2 EL roter Pfeffer
- 6 Ziegenfrischkäsetaler (à 40 g, z. B. Picandou)
- ½ Bio-Zitrone
- 4 kleine Zweige Rosmarin
- 100 g Kapernäpfel (oder Kapern)
- 400 ml kaltgepresstes Olivenöl

Für 2 Gläser mit Bügelverschluss à 750 ml
⌚ 45 Min. Zubereitung | 2 Tage Marinieren
ca. 3 Wochen Haltbarkeit

Pro Glas ca. 510 kcal, 24 g EW, 41 g F, 11 g KH

- 1 Die Paprikaschoten vierteln, putzen, waschen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Im Backofen (oben) bei höchster Grillstufe 6–8 Min. rösten, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Paprikaviertel aus dem Ofen nehmen, mit einem feuchten Tuch bedecken und ca. 5 Min. abkühlen lassen, dann häuten und längs halbieren.
- 2 Knoblauch schälen und halbieren. Pfefferkörner im Mörser zerstoßen, auf den Ziegenkäsetalern verteilen und leicht andrücken. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und in 6 Scheiben schneiden.
- 3 Die Paprikastreifen mit Knoblauch, Ziegenkäse, Zitronenscheiben, Rosmarinzweigen und Kapernäpfeln gleichmäßig in die heiß ausgespülten Gläser (s. S. 5) geben. Das Olivenöl darübergießen und die Gläser sofort verschließen. Den Ziegenkäse ca. 2 Tage marinieren lassen.

schnell gemacht | fein-würzig

Estragon-Champignons

- 750 g weiße Champignons (oder braune)
- 2 EL Salz
- 150 ml Estragonessig
- 150 g kleine Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Stängel Estragon
- 150–200 ml Olivenöl

Für 1 Glas mit Bügelverschluss mit 1 l Inhalt
⌚ 30 Min. Zubereitung | 2 Wochen Marinieren
3 Monate Haltbarkeit
Ca. 400 kcal, 22 g EW, 28 g F, 15 g KH

- 1 Die Champignons putzen. 750 ml Wasser in einem großen Topf aufkochen lassen, dann salzen. Die Pilze dazugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. kochen lassen. Die Pilze in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
- 2 750 ml Wasser mit Essig aufkochen lassen. Inzwischen Schalotten und Knoblauch schälen, den Knoblauch halbieren. Beides mit Pilzen zum Essigwasser geben und offen ca. 5 Min. kochen lassen.
- 3 Pilze, Schalotten und Knoblauch mit einer Schaumkelle aus dem Sud in ein Sieb heben. Den Sud offen bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Inzwischen den Estragon abbrausen, trocken tupfen und mit Champignons, Schalotten und Knoblauch in das heiß ausgespülte Glas (s. S. 5) schichten. 400 ml heiße Marinade durch ein Sieb über die Pilze gießen, das Öl darübergießen. Das Glas sofort verschließen und die Pilze ca. 2 Wochen marinieren lassen.



schnell gemacht | macht süchtig

Karamell-Vanille-Sauce

300 g Sahne
Salz
2 Vanilleschoten
225 g Zucker
50 g Butter

Für 2 Flaschen à 200 ml Inhalt
⌚ 25 Min. Zubereitung | 2 Monate Haltbarkeit
Pro Flasche ca. 1100 kcal, 4 g EW, 68 g F, 118 g KH

- 1 Sahne und 1 Prise Salz in einen Topf geben. Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen und dazugeben. Die Sahne aufkochen lassen, dann beiseitestellen.
- 2 Inzwischen den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen. Die Butter dazugeben und unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 1 Min. köcheln lassen.
- 3 Die heiße Vanillesahne nach und nach unter den Karamell rühren, aufkochen und offen ca. 2 Min. kochen lassen, bis der Karamell vollständig gelöst ist. Die Sauce zügig in die sterilisierten Flaschen (s. S. 5) füllen. Die Flaschen sofort verschließen und in den Kühlschrank stellen.

SERVIER-TIPP

Die abgekühlte Sauce ist cremig-fest und schmeckt sehr fein als **Aufstrich auf Croissants**. Warm passt sie gut zu **Eis oder Früchten**. Zum Erwärmen die Flasche mit der Sauce ins heiße Wasserbad stellen oder in der Mikrowelle bei 360 Watt in 1–2 Min. erwärmen.

ganz einfach | kühl aufbewahren

Himbeersauce

700 g TK-Himbeeren
1 Zitrone
250 g Gelierzucker 2 : 1

Für 2 Flaschen à 200 ml Inhalt
⌚ 30 Min. Zubereitung | 3 Monate Haltbarkeit
Pro Flasche ca. 610 kcal, 5 g EW, 1 g F, 140 g KH

- 1 Die Himbeeren in eine Schüssel geben. Den Saft der Zitrone auspressen und über die Beeren gießen. Die Himbeeren auftauen lassen.
- 2 Die aufgetauten Himbeeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen, dabei das Fruchtmark in einer Schüssel auffangen. Den Gelierzucker zum Fruchtmark geben.
- 3 Die Mischung mit den Quirlen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts 15–20 Min. schlagen, bis der Zucker vollständig gelöst ist und sich auf der Oberfläche der Himbeermasse etwas weißer Schaum bildet.
- 4 Die Himbeersauce mithilfe eines Trichters in die heiß ausgespülten und trocknen Flaschen (s. S. 5) füllen. Die Flaschen sofort verschließen und in den Kühlschrank stellen.

VARIANTE – KALT GERÜHRTER HIMBEERAUFSTRICH

500 g TK-Himbeeren auftauen lassen und wie oben beschrieben weiterverarbeiten. Das Fruchtmark in Schraubgläser füllen und einen Tag ruhen lassen. Schmeckt fein auf knusprig frischen Brötchen. Die Marmelade ist nicht so fest wie herkömmliche Marmelade.



Karamell-Vanille-Sauce

Himbeersauce



Verpackungskünste



Die selbst gemachten Geschenke sollen nicht nur schmecken, sondern auch bei der Übergabe gut aussehen. Je nach Anlass gibt es tolle Ideen dazu.

Zum **Valentinstag** lassen sich Gebäck oder Pralinen in einer herzförmigen Schachtel schön in Szene setzen. Dazu eine liebe Botschaft auf einem herzförmigen Anhänger – das unterstreicht die persönliche Note des Geschenks. Zu **Ostern** ein Körbchen mit Heu oder Moos auslegen und die Geschenke obendrauf setzen. Zum Ausdekorieren des Körbchens kleine vorgetriebene Pflanzen wie Krokus und Perlyazinthe in halbe Eierschalen einpflanzen und diese mit Federn, bunten Ostereiern und farblich passenden Schleifen auf dem Heu- oder Moosbett arrangieren. Zum **Geburtstag** lässt sich ein Bügelverschlussglas im Handumdrehen schmücken: Eine Kerze an der Unterseite mit einem Wachsplättchen fixiert auf den Glasdeckel kleben. Und an den Verschluss noch eine Blüte in einem Kunststoffröhrchen drapieren. Oder eine hübsche Schleife mit einem

kleinen Rosmarin-, Oliven-, oder Buchsweig ans Glas binden. Einen besonders individuellen Touch bekommt das Geschenk mit mehreren aufgeklebten Fotos, die an eine gemeinsam verbrachte Zeit erinnern. An **Halloween** einen kleinen Kürbis aushöhlen, ein Gesicht ausschneiden und ein Teelicht hineinsetzen. Ein Spannkörbchen mit Seidenpapier auskleiden, dann das Geschenk und den Kürbisgeist mit Fledermäusen aus Papier oder anderen Halloween-Deko-Materialien wie kleinen Totenköpfen, Hexen oder Skeletten dekorieren. Auch ein großer Kürbis mit aufgemaltem Geistesicht kann eine witzige Umhüllung fürs Geschenk sein. Zu **Weihnachten** das ganz Besondere: Geschenkpapier und passende Anhänger selber gestalten. Dafür auf alte Notenblätter oder farbiges Papier weihnachtliche Illustrationen oder ein Gedicht kopieren oder Glitzer-Oblaten aufkleben. Für die Anhänger kleine Kärtchen aus Büttenpapier kaufen, beschriften und mit einem Pinsel Silber- oder Goldstaub zum Rand hin lose auftupfen.



Geschenke, die von Herzen kommen, sollten aus der eigenen Küche stammen. Denn kaum ein Geschenk ist persönlicher als etwas Selbstgemachtes. **Geschenke für die unterschiedlichsten Anlässe von süß bis pikant**, alkoholisch oder schokoladig. Hier ist für jeden das Passende dabei: Früchtebrot zu Weihnachten oder ein feines Osterbrot, edles Pistazienpesto für Feinschmecker, Brombeerlikör und Zwetschgenessig für Onkel und Tante oder Schoko-Nuss-Herzen für den Allerliebsten. Mit den Vorschlägen für **originelle und liebevolle Dekos und Verpackungen** werden daraus wirklich einzigartige Gaben.

GU

WG 453 Allgemeine Kochbücher

ISBN 978-3-8338-1477-8



9 783833 814778

€ 7,99 [D]

€ 8,30 [A]

www.gu.de