

**Diese Mischung enthält:**  
Zucker, Anis (gemahlen)

**Verwendungstipp**  
Der Aniszucker verfeinert exzellent Süßspeisen, z. B. Crêpes, Milchreis oder feines Backwerk.

**Anis**  
Zucker-Trio

**Diese Mischung enthält:**  
Zucker, Zimt (gemahlen)

**Verwendungstipp**  
Der Zimtzucker verfeinert exzellent Süßspeisen, z. B. Crêpes, Milchreis oder feines Backwerk.

**Zimt**  
Zucker-Trio

**Diese Mischung enthält:** Zucker, Vanillemark

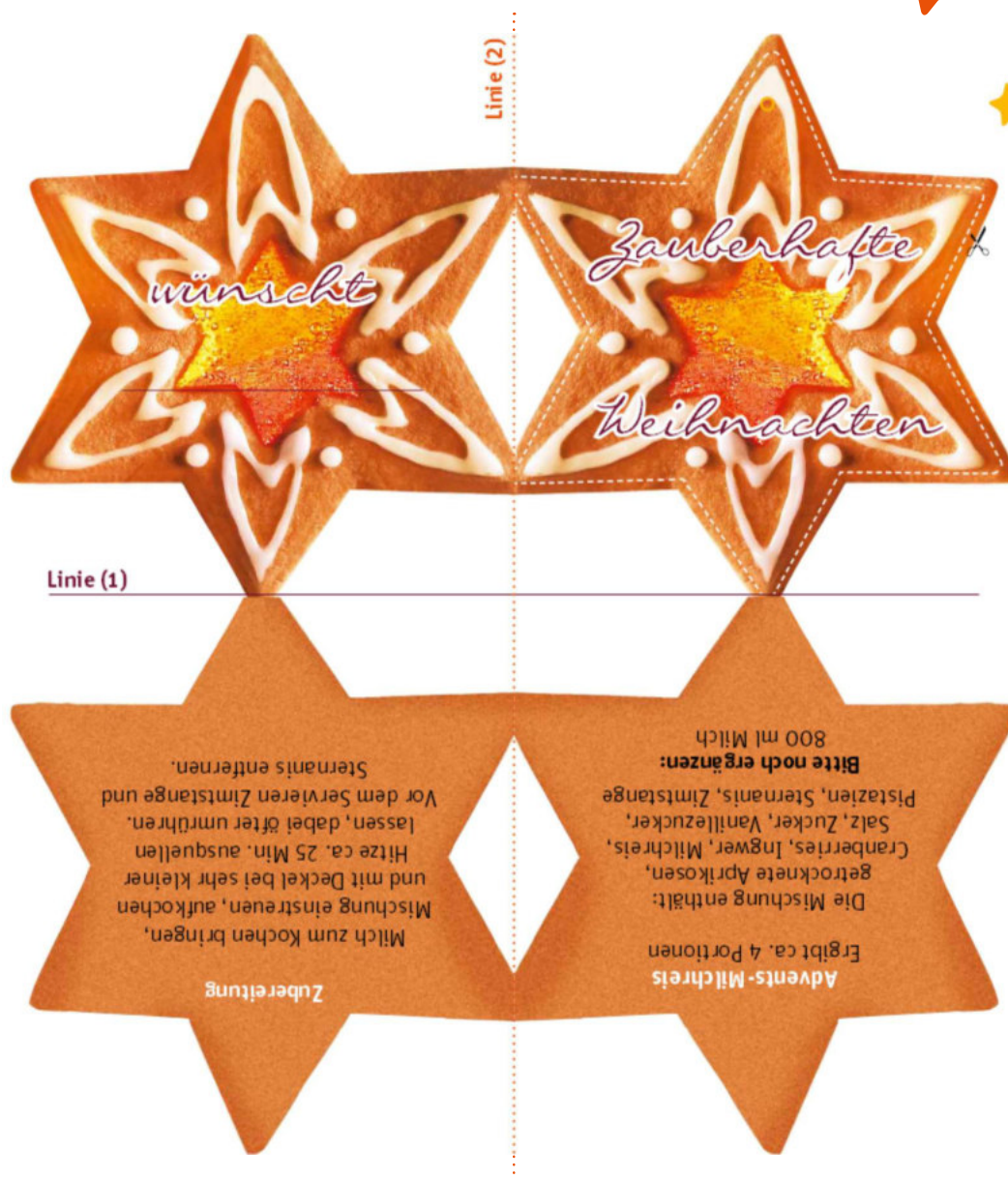
**Verwendungstipp**  
Der Vanillezucker verfeinert exzellent Süßspeisen, z. B. Crêpes, Milchreis oder feines Backwerk.

**Vanille**  
Zucker-Trio

## Anleitung zum Fertigstellen der Geschenkhänger

1. Den gewünschten Anhänger ausdrucken.
2. Den Ausdruck entlang der durchgezogenen Linie (1) knicken, Rückseiten zusammenkleben, den Geschenkhänger entlang der gepunkteten Linie (2) falten und entlang der weißen gestrichelten Linie ausschneiden.
3. Zum Schluss beschriften, lochen (siehe runde Markierung) und mit einem schönen Band am Geschenk anbringen.

**Viel Spaß beim Verschenken!**



**tegut...**

gute Lebensmittel



### Pesto-Posso-Gewürz

Die Mischung enthält: Pinienkerne, getrocknete Tomaten, Meersalz, schwarze Pfefferkörner, Knoblauch (granuliert), Paprikapulver, Oregano, Rosmarin, Basilikum (jeweils getrocknet)

### Verwendungstipps

- 1 El Pesto Rosso mit 2 El warmem Wasser, 2 El Olivenöl anrühren und zusammen mit Frischkäse und frischen Tomaten, gehobelmtem Parmesan und Oliven auf geröstetem Ciabattabrot anrichten.
- Das duftende Pesto-Posso-Gewürz eignet sich ebenso hervorragend für Nudelsaucen, Salate, Caprese, Gemüsepfannen sowie gebratenes Fleisch (Geflügel, Rind oder Lamm)!

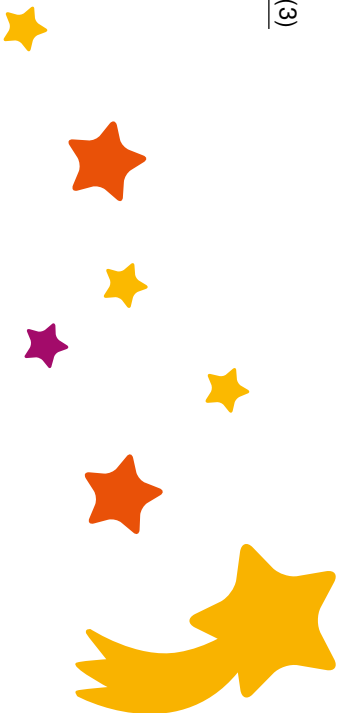
Linie (1)

Linie (3)

Linie (2)

## Anleitung zum Fertigstellen der Geschenkanhänger

1. Den gewünschten Anhänger ausdrucken.
  2. Den Ausdruck entlang der durchgezogenen Linie (1) knicken, Rückseiten zusammenkleben, den Geschenkanhänger entlang der gepunkteten Linie (2) falten und entlang der weißen gestrichelten Linie ausschneiden. Anschließend das Etikett mittig zusammen falten (3).
  3. Zum Schluss beschriften, lochen (siehe runde Markierung) und mit einem schönen Band am Geschenk anbringen.
- Viel Spaß beim Verschenken!



## Anleitung zum Fertigstellen der Geschenkhänger

1. Den gewünschten Anhänger ausdrucken.
2. Den Ausdruck entlang der durchgezogenen Linie (1) knicken, Rückseiten zusammenkleben, den Geschenkhänger entlang der gepunkteten Linie (2) falten und entlang der weißen gestrichelten Linie ausschneiden.
3. Zum Schluss beschriften, lochen (siehe runde Markierung) und mit einem schönen Band am Geschenk anbringen.

**Viel Spaß beim Verschenken!**



**tegut...**

gute Lebensmittel



## Anleitung zum Fertigstellen der Geschenkhänger

1. Den gewünschten Anhänger ausdrucken.
2. Den Ausdruck entlang der durchgezogenen Linie (1) knicken, Rückseiten zusammenkleben, den Geschenkhänger entlang der gepunkteten Linie (2) falten und entlang der weißen gestrichelten Linie ausschneiden.
3. Zum Schluss beschriften, lochen (siehe runde Markierung) und mit einem schönen Band am Geschenk anbringen.

**Viel Spaß beim Verschenken!**

## Cranberry-Cookies

Herstellungszeit: ca. 15 Min.

### Zutaten für ein Glas (ca. 500 ml)

1 Bio-Orange, 40 g weiße Schokolade, 50 g Walnusskerne, 40 g getrocknete Cranberries, 125 g Weizenmehl Type 405, 1 Prise Salz, 1/2 TL Backpulver, 100 g Zucker  
**Zugabe in zwei Extrabeuteln:** 100 g weiße Kuvertüre, 40 g Cranberries

### Herstellung

1. Schale der Orange fein abreiben, auslegen und trocknen lassen. Schokolade, Nusskerne und 40 g Cranberries getrennt grob hacken.
2. Mehl, Prise Salz und Backpulver als erstes ins Glas füllen. Dann gehackte Nusskerne, Zucker mit Orangenschale und zuletzt gehackte Cranberries sowie Schokolade übereinander schichten. Glas fest verschließen.
3. 100 g weiße Kuvertüre und 40 g Cranberries in zwei Tütchen geben, mit Backanleitung am Glas befestigen und dekorieren.



**tegut...**

gute Lebensmittel

## Anleitung zum Fertigstellen der Geschenkhänger

1. Den gewünschten Anhänger ausdrucken.
2. Den Ausdruck entlang der durchgezogenen Linie (1) knicken, Rückseiten zusammenkleben, den Geschenkhänger entlang der gepunkteten Linie (2) falten und entlang der weißen gestrichelten Linie ausschneiden.
3. Zum Schluss beschriften, lochen (siehe runde Markierung) und mit einem schönen Band am Geschenk anbringen.

**Viel Spaß beim Verschenken!**

## Schoko-Walnuss-Herzen

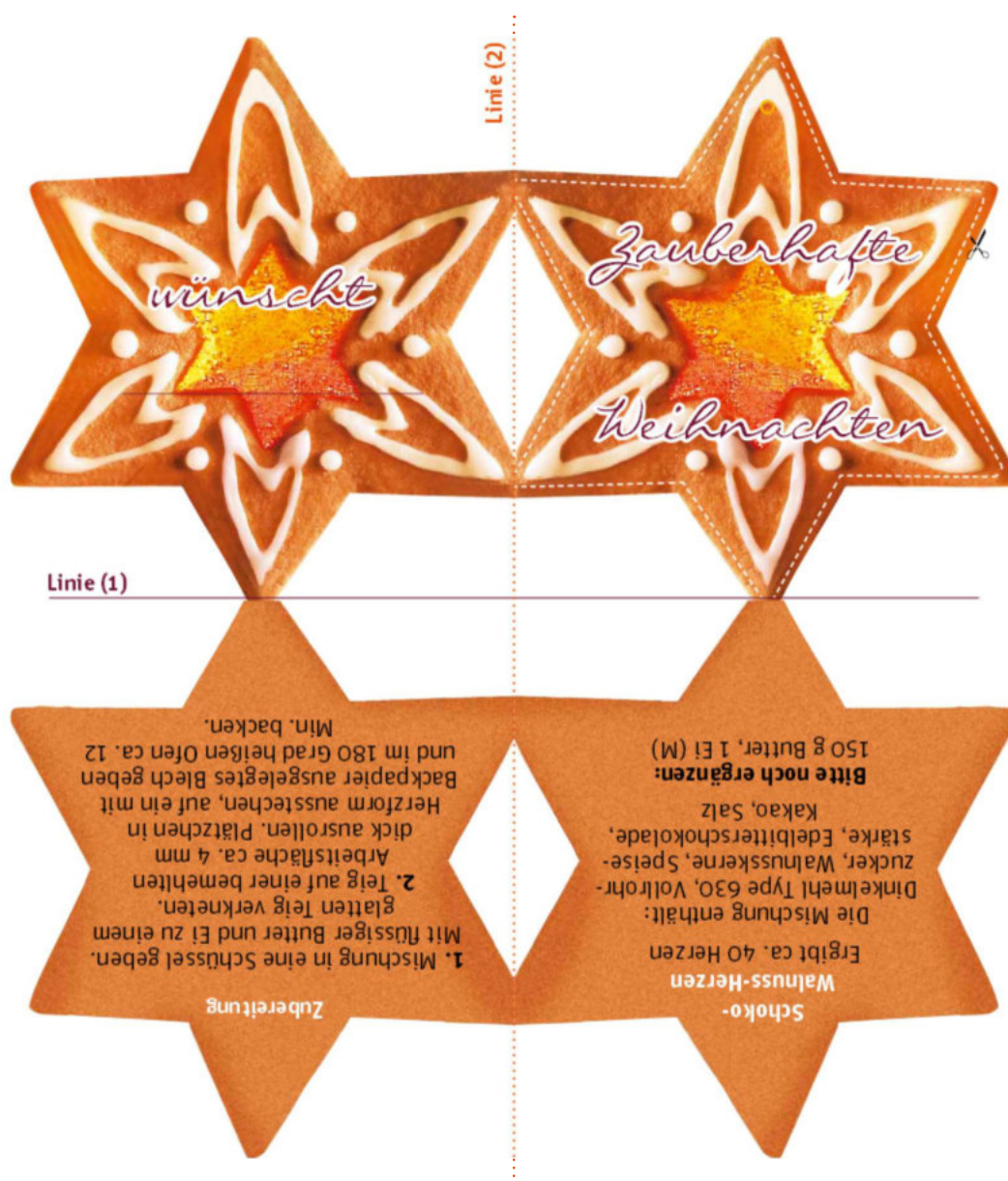
Herstellungszeit: ca. 15 Min.

### Zutaten für ein Glas (ca. 500 ml)

60 g Walnusskerne, 200 g Dinkelmehl Type 630, 50 g Speisestärke, 1 Prise Salz, 25 g Edelbitterschokolade, 1 Tl Kakao, 100 g Vollrohrzucker

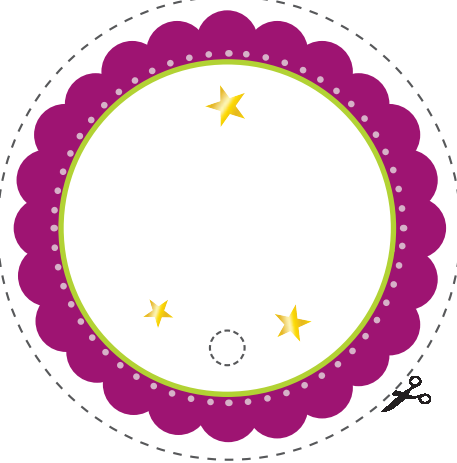
### Herstellung

1. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften, dann abkühlen lassen und fein hacken.
2. Mehl, Stärke und Prise Salz zuerst ins Glas füllen. Edelbitterschokolade grob hacken, dann Schokolade, Kakao, Zucker und zuletzt Nusskerne übereinander schichten. Glas fest verschließen und dekorieren, Backanleitung am Glas befestigen.



**tegut...**

gute Lebensmittel





**Diese Pralinen enthalten:**

Zartbitter-Schokolade,  
pure Kokosnusscreme,  
Kokosraspel, Amaranth  
(gepoppt), Salz

**Tipp**

Die Kokospralinen un-  
bedingt abgedeckt  
und kühl lagern!

*Kokos-  
pralinen*







**Diese Mischung enthält:**  
Fleur de Sel, provençalische Wildblüten, Kräuter der Provence

**Verwendungstipp**  
Das Gewürzsalz eignet sich hervorragend für alle mediterranen Gerichte, z. B. Risotto, Ratatouille oder Pasta.

KRAUTERSALZ  
mit Blüten  
- PROVENCE



**Diese Suppe enthält:** Hokkaido-Kürbis,  
Gemüsebrühe, Schlagsahne, Zwie-  
bel, Zitronensaft, Olivenöl, Herbaria  
Kürbiskönig-Gewürz, Knoblauch, Salz,  
Pfeffer, Zucker



**Die Würznüsse enthalten:**  
gemischte Nusskerne, Herbaria  
Kürbiskönig-Gewürz



*Kürbissuppe*  
*mit Würznüssen*



**Tipp**  
Mit Basilikumblättern oder  
grob gehackter Petersilie  
bestreut servieren.



**Diese Mischung enthält:**  
Zucker, Anis (gemahlen)

**Verwendungstipp**  
Der Aniszucker verfeinert exzellent Süßspeisen, z. B. Crêpes, Milchreis oder feines Backwerk.

**Anis**  
Zucker-Trio

**Diese Mischung enthält:**  
Zucker, Zimt (gemahlen)

**Verwendungstipp**  
Der Zimtzucker verfeinert exzellent Süßspeisen, z. B. Crêpes, Milchreis oder feines Backwerk.

**Zimt**  
Zucker-Trio

**Diese Mischung enthält:** Zucker, Vanillemark

**Verwendungstipp**  
Der Vanillezucker verfeinert exzellent Süßspeisen, z. B. Crêpes, Milchreis oder feines Backwerk.

**Vanille**  
Zucker-Trio