

# Schoko-Nuss-Aufstrich

Herstellungszeit je ca. 20 Min.



## Zutaten

- 1 Stk. Vanilleschote
- 150 g Zartbitter-Schokolade
- 150 ml Sojasahne
- 30 g Puderzucker
- 1 Prise(n) Salz
- 150 g Haselnusskerne

Zutaten für 4 Gläser à 200 g

- 1.

Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herausschaben. Zartbitterschokolade in Stücke brechen, mit Hälfte des Vanillemarks, 150 ml Sojasahne, 30 g Puderzucker, Prise Salz erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Haselnüsse fein hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann unterrühren.

- 2.

Aufstriche in Twist-off-Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen. Schoko-Nuss-Aufstrich enthält: Sojasahne, Zartbitterschokolade, Haselnüsse, Zucker, Vanille, Salz. Tipp: Im Kühlschrank gelagert, halten sich die Aufstriche mind. zwei Wochen.

# weißer Schoko-Orangen-Aufstrich

Herstellungszeit je ca. 20 Min.

[getestet](#)



## Zutaten

- 150 g weiße vegane Schokolade
- 150 ml Sojasahne
- 1 Stk. Vanilleschote
- 1 Stk. abgeriebene Schale von Bio-Orange
- 30 g Puderzucker
- 1 Prise(n) Salz
- 150 g gemahlene Mandeln

Zutaten für 4 Gläser à 200 g

- 1.

Weißer vegane Schokolade in Stücke brechen, mit 150 ml Sojasahne, Vanillemark (1/2), Orangenschale, 30 g Puderzucker und Prise Salz erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, unter die Schokomasse rühren.

- 2.

Aufstriche in Twist-off-Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen. Schoko-Orangen-Aufstrich enthält: Sojasahne, weiße vegane Schokolade, Mandeln, Zucker, Vanille, Bio-Orangenschale, Salz. Tipp: Im Kühlschrank gelagert, halten sich die Aufstriche mind. zwei Wochen.

- 1 Bewertungen

# Curry-Gewürzmischung

Herstellungszeit ca. 10 Min.



## Zutaten

- 3 Tl bunte Pfefferkörner
- 1 Tl Senfkörner
- 1 Tl Zimt
- 2 Tl Kurkuma
- 3 Kardamomkapseln
- 2 Tl Koriandersamen
- 1 Tl Ingwer gemahlen
- 1 Stück getrocknete Chilischote
- 1 Stück Nelke
- 1 Tl Kreuzkümmel gemahlen

Außerdem: 2 Gläschen à ca. 50 ml

- 1.

Chilischote, Samen aus den Kardamomkapseln, Koriandersamen, Pfefferkörner, Senfkörner, Nelke in ein kleines Gläschen geben und verschließen.

- 2.

Die gemahlene Gewürze (Kreuzkümmel, Kurkuma, Ingwer, Zimt) in ein zweites Gläschen geben, ebenfalls verschließen. Gläschen mit Geschenkband, Etikett,

Zubereitungsanleitung und Deko nach Wunsch versehen. Die Mischung enthält:  
Kardamom, Chili, Nelke, Kreuzkümmel, Kurkuma, Koriander, bunten Pfeffer, Zimt,  
Senfsaat, Ingwer



# Advents-Milchreis



## Zutaten

für 1 Tüte (ca. 4 Portionen) 50 g Aprikosen (getrocknet) 2 El Cranberries (getrocknet) 2 El kandierter Ingwer 200 g Milchreis Salz 1 El Zucker 1 Pk Vanillezucker 30 g gehackte Pistazien 2 Sternanis 1 Zimtstange  
Die Mischung enthält: getrocknete Aprikosen Cranberries Ingwer Milchreis Salz Zucker Vanillezucker Pistazien Sternanis Zimtstange  
Bitte noch ergänzen: 800 ml Milch

- 1.

Aprikosen und Cranberries in kleine Stücke schneiden. Ingwer klein hacken.

- 2.

Milchreis mit vorbereiteten Früchten, Ingwer, Prise Salz, Zucker, Vanillezucker, Pistazien, vermengen und in eine Cellophantüte füllen. Sternanis und Zimtstange zugeben, Tüte mit einem Geschenkband verschließen und dekorieren. Zubereitungsanleitung (siehe unten) an dem Geschenk befestigen.

- 3.

Zubereitung Advents-Milchreis: Milch zum Kochen bringen, Mischung einstreuen, aufkochen und mit Deckel bei sehr kleiner Hitze ca. 25 Min. ausquellen lassen, dabei öfter umrühren. Vor dem Servieren Zimtstange und Sternanis entfernen.

# Pesto-Rosso-Gewürz

Zubereitungszeit ca. 15 Min.



## Zutaten

für 1 Glas (ca. 40 ml) oder Tütchen: 2 El Pinienkerne 3 getrocknete Tomatenhälften 1 El grobes Meersalz 1 El schwarze Pfefferkörner 1 El Knoblauch (granuliert) 1 Tl Paprikapulver edelsüß 1 El Oregano 1 El Rosmarin 3 El Basilikum (jeweils getrocknet)

- 1.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, abkühlen lassen, klein hacken. Getrocknete Tomaten ebenfalls klein hacken.

- 2.

Meersalz mit Pfefferkörnern, Knoblauch, Paprikapulver, Oregano, Rosmarin und Basilikum im Mörser fein zerkleinern. Pinienkerne und Tomaten untermengen. Gewürz in ein Gläschen oder Tütchen füllen, verschließen und mit Etikett, Schleife und Weihnachtsdeko verzieren. Verwendungstipps und Zutatenliste beilegen.

- 3.

Verwendungstipps: 1 El Pesto Rosso mit 2 El warmem Wasser, 2 El Olivenöl anrühren und zusammen mit Frischkäse und frischen Tomaten, gehobeltem Parmesan und Oliven auf geröstetem Ciabattabrot anrichten. Für Nudelsaucen, Salate, Caprese,

Gemüsepfannen sowie gebratenes Geflügel, Rind oder Lamm eignet sich das duftende Pesto-Rosso-Gewürz ebenso hervorragend!



# Backmischung für Schoko-Macadamia-Cookies

Herstellungszeit ca. 15 Min.



## Zutaten

für 1 Glas (ca. 800 ml) Ergibt ca. 25 Cookies à Ø 7 cm  
100 g Macadamianusskerne  
100 g Zartbitterschokolade  
50 g weiße Schokolade  
1 TI Vanillezucker  
200 g Mehl  
1 TI Backpulver  
Salz  
30 g Kakaopulver  
150 g Rohrohrzucker

- 1.

Herstellung: Nusskerne und Schokoladen getrennt grob hacken. Weiße Schokolade mit Vanillezucker mischen.

- 2.

Mehl, Backpulver, Prise Salz als erstes in das Glas füllen. Dann Kakao und Rohrohrzucker, zuletzt Nusskerne, Zartbitter- und weiße Schokolade übereinanderschichten. Glas fest verschließen und dekorieren. Backanleitung daran befestigen. Die Backmischung enthält: Macadamianusskerne, Zartbitter- und weiße Schokolade, Vanillezucker, Mehl, Backpulver, Salz, Kakao, Rohrohrzucker  
Bitte noch ergänzen: 150 g Butter 1 Ei (M)

- 3.

Zubereitung der Schoko-Macadamia-Cookies: Mischung in eine Schüssel geben. Mit flüssiger Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten.

- 4.

Walnussgroße Kugeln daraus formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, flach drücken und im 200 Grad heißen Ofen auf mittlerer Schiene 10-12 Min. backen.

# Schoko-Walnuss-Herzen

**Zubereitungszeit: ca. 15 Min. /Ruhezeit: ca. 2 Std.  
/Backzeit: ca. 12 Min. pro Blech**



## Zutaten

für ca. 40 Stück: 60 g Bio-Walnuskern  
200 g Demeter Bio-Dinkelmehl (Type 1050)  
50 g Speisestärke  
100 g Bio-Vollrohrzucker  
2 El Bio-Kakao  
Salz  
150 g Bio-Butter  
1 Bio-Ei (Gew.-Kl. M)

- 1.

Walnuskern in einer Pfanne ohne Fett rösten, fein hacken. Mehl, Stärke, Zucker, Kakao, Prise Salz, Butter, Ei zu einem glatten Teig verarbeiten. Nusskerne darunter arbeiten. Teig in Folie gewickelt ca. 2 Std. kühl gestellt ruhen lassen.

- 2.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Plätzchen in Herzform ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im 180 Grad heißen Ofen ca. 12 Min. backen.





# Cranberry-Cookies

**Zubereitungszeit: ca. 1 Std. /Kühlzeit: ca. 1 Std. /Backzeit: je Blech ca. 12-15 Min.**



## Zutaten

für ca. 80 Stück: 140 g weiße Schokolade 50 g Walnusskerne 125 g weiche Butter 50 g Zucker 50 g brauner Zucker Mark einer 1/2 Vanilleschote abgeriebene Schale einer 1/2 Bio-Orange 1 Ei (Gew.-Kl. M) 125 g Mehl 1 Prise Salz 1/2 Tl Backpulver 80 g getrocknete Cranberries

- 1.

40 g weiße Schokolade, Walnusskerne fein hacken. Butter, beide Zuckerarten, Vanillemark, Orangenschale sehr cremig rühren, bis der Zucker gelöst ist. Ei gut unterrühren. Mehl, Salz, Backpulver mischen, kurz unterrühren. 40 g Cranberries, fein gehackte Schokolade, Walnusskerne unterheben. Masse abgedeckt mind. 1 Std. kalt stellen.

- 2.

Aus der Masse mit leicht bemehlten Händen kirschgroße Kugeln formen. In größerem Abstand, weil die Cookies in die Breite gehen, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Auf der zweiten Schiene von unten im 180 Grad heißen Ofen ca. 12-15 Min. goldbraun backen. Auf einem Plätzchengitter auskühlen lassen.

- 3.

Restliche Schokolade bei geringer Hitze über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Übrige Cranberries grob hacken. Cookies zur Hälfte in die flüssige Schokolade tauchen, mit Cranberries bestreuen, auf dem Gitter trocknen lassen.