

Kürbissuppe mit Würznüssen

Zubereitungszeit ca. 25 Min./ Garzeit ca. 15 Min.



Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 El Olivenöl
- 3 El Herbaria-Gewürz "Kürbiskönig"
- 400 g Hokkaido-Kürbis
- 550 ml Gemüsebrühe
- 250 g Schlagsahne
- 1 Prise(n) Salz
- 1 Prise(n) Pfeffer (aus der Mühle)
- 1 Prise(n) Zucker
- 5 El Zitronensaft
- 80 g gemischte Nusskerne (z.B. Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Kürbiskerne)

für 2 Flaschen à 500 ml (je ca. 2 Portionen)

- 1.

Zwiebeln, Knoblauch abziehen, beides fein würfeln, in Olivenöl glasig dünsten. Kürbis waschen, mit Schale in Stücke schneiden, Kürbisstücke mit 2 El Kürbiskönig-Gewürz zufügen, kurz mitdünsten. Gemüsebrühe angießen, mit Deckel ca. 15 Min. garen. Sahne angießen, alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Suppe mit Salz, Pfeffer,

Prise Zucker, Zitronensaft abschmecken, noch heiß in Glasflaschen mit Twistoff-Deckel geben und sofort verschließen.

- 2.

Nusskerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, mit übrigem Kürbiskönig-Gewürz (1 El) bestäuben und abkühlen lassen. Nusskerne in einem Cellophantütchen an der Flasche befestigen.

Provence-Kräutersalz

Zubereitungszeiten: ca. 5 Min.



Zutaten

- 50 g Fleur de Sel
- 2 Tl herbaria bio Gewürz provencalische Wildblüten
- 2 Tl Kräuter der Provence

für 1 Glas à ca. 140 ml

- 1.

Kräutersalz: Fleur de Sel mit Wildblüten und Kräutern mischen und in ein kleines Schraubglas füllen.

Kokospralinen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min./ Kühlzeit: ca. 30 Min



Zutaten

- 50 g Zartbitter-Schokolade
- 100 g pure Kokosnusscreme
- 35 g Puderzucker
- 35 g Amaranth gepufft
- 1 Prise(n) Salz
- 70 g Kokosraspel

für ca. 30 Stück

- 1.

Schokolade hacken, mit der Kokosnusscreme über einem heißen Wasserbad schmelzen, mit Puderzucker, Amaranth, Prise Salz verrühren. Masse ca. 30 Min. kühl stellen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen kleine Kugeln formen (kleben etwas) und in Kokosraspeln wenden. Pralinen abgedeckt kühl lagern.

Mandelplätzchen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min./ Backzeit: ca. 20 Min.



Zutaten

- 150 g Mandeln (gemahlen)
- 0,5 Tl Backpulver
- 5 Tropfen Bittermandelöl
- 100 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- 1 Prise(n) Salz

für ca. 30 Stück

- 1.

Mandeln mit Backpulver, Bittermandelöl, 50 g Puderzucker vermengen. Eiweiß mit Prise Salz, restlichem Puderzucker (50 g) steif schlagen. Eischnee mit der Mandelmischung verkneten. Teig mit angefeuchteten Händen zu kleinen Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, leicht flach drücken, im 120 Grad heißen Ofen ca. 20 Min. trocknen. In der Mitte sollten sie noch feucht sein.

Zucker-Trio

Zubereitungszeit: je ca. 5 Min.



Zutaten

- 0,5 Stück Vanillestange
- 120 g Zucker
- 1 Tl Zimt (gemahlen)
- 1 Tl Anis gemahlen

für 3 à 50 ml (Zucker-Trio)

- 1.

Mark der halben Vanilleschote auslösen, mit 40 g Zucker vermischen. Zimt und Anis je mit 40 g Zucker mischen. Gewürzte Zucker jeweils in kleine Schraubgläser füllen.

Schoko-Taler

Zubereitungszeit: ca. 60 Min./ Trocknungszeit: über Nacht



Zutaten

- 2 Tafeln Zartbitter-Schokolade
- 2 Tafeln Weiße-Schokolade
- 0,5 Tl Lebkuchengewürz
- 0,5 Tl Fleur de Sel
- 0,5 Stk. Vanilleschote
- 1 El getrocknete Kirsche
- 20 g gehackte grüne Pistazien
- 2 El Bunte_Zuckerperlen
- 50 g Walnuskerne

für ca. 40 Taler

- 1.

Zartbitter- und weiße Schokolade getrennt über einem heißen Wasserbad schmelzen. Dunkle Schokolade auf zwei Schälchen aufteilen, in die eine das Lebkuchengewürz rühren, in die andere 1/4 Tl Fleur de Sel. Mark der Vanilleschote herauslösen, in die weiße Schokolade rühren.

- 2.

Dunkle Schokolade mit Fleur de Sel sowie Hälfte der weißen Schokolade getrennt voneinander löffelweise in runden Kreisen (Ø ca. 3 cm) auf Backpapier geben. Dunkle Schokolade mit restlichem Fleur de Sel (1/4 Tl), weiße Schokolade mit Zuckerperlen dekorieren.

- 3.

Übrige dunkle und weiße Schokolade ebenfalls in Kreisen zusammen auf Backpapier geben und mit einem Schaschlikspieß leicht marmorieren. Je 1 Kirsche, 1 Walnusskernhälfte oder einige gehackte Pistazienkerne daraufverteilen. Über Nacht kühl stellen.

Himbeer-Essig

Zubereitungszeit: ca. 10 Min./ Auftauzeit: ca. 60 Min.



Zutaten

- 250 g Himbeeren (tiefgekühlt)
- 1 El Zucker
- 250 ml Condimento Bianco

für ca. 1 Flasche à 500 ml oder für ca. 1 Flasche à 330 ml und ca. 2 Flaschen à 100 ml

- 1.

Himbeeren in ca. 60 Min. auftauen lassen. Dann mit Zucker, 50 ml Wasser, Essig fein pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen. Himbeer-Essig in Flasche/n füllen und verschließen.

Apfel-Konfitüre mit Calvados

Zubereitungszeit: ca. 20 Min./ Kochzeit: ca. 4 Min.



Zutaten

- 1 kg Apfel (vorbereitet gewogen, mit Schale, ohne Kerngehäuse)
- 500 g Gelierzucker (2:1)
- 250 ml Apfeldirektsaft
- 1 Pk Bourbon-Vanillezucker
- 1 Tl Zitronensäure
- 1 Prise(n) Salz
- 100 ml Calvados

für ca. 7 Gläser á 230 ml

- 1.

Äpfel klein schneiden, mit Gelierzucker, Apfel-Direktsaft, Vanillezucker, Zitronensäure, Prise Salz vermengen und unter Rühren zum Kochen bringen.

- 2.

Wenn die Flüssigkeit anfängt zu kochen, Apfelstücke pürieren und die Konfitüre ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Zum Schluss den Calvados unterrühren, Konfitüre heiß in saubere Twist-off-Gläser füllen und sofort verschließen.

Weihnachtssenf

Herstellungszeit ca. 10 Min.



Zutaten

- 2 Tl Kardamom
- 2 Tl Honig
- 1 Tl Chiliflocken
- 50 g Ingwerwürfel kandiert
- 1 Stück Orange abgeriebene Schale
- 100 ml Senf mittelscharf
- 100 ml Senf grobkörnig

für 2 Gläser à ca. 150 ml oder 1 Glas à ca. 300 ml

- 1.

Ingwer sehr fein hacken, mit Orangenschale, Kardamom, Chiliflocken, Honig und beiden Senfarten verrühren.

- 2.

Weihnachtssenf in saubere Gläser füllen, gutverschließen, Etikett daran befestigen und nach Wunsch dekorieren. Dieser Senf enthält: Senf, kandierten Ingwer, Bio-Orangenschale, Kardamom, Honig, Chiliflocken
Tipp Im Kühlschrank gelagert, hält sich der Senf mind. drei Monate.
Verwendungstipp Der Senf schmeckt toll zu pikantem Käse oder verfeinert den Heiligabendklassiker „Kartoffelsalat mit Würstchen“.

Asia-Öl

Herstellungszeit ca. 40 Min. / Durchziehzeit über Nacht



Zutaten

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stk. Ingwer
- 1 Stängel Zitronengras
- 3 Tl bunte Pfefferkörner
- 3 Stück getrocknete Peperoni
- 1 Tl Koriandersamen
- 150 ml Rapsöl
- 50 ml Sesamöl

1 Flasche à ca. 0,2 l oder 2 Flaschen à ca. 0,1 l

- 1.

Knoblauch abziehen, Ingwer schälen, Zitronengras waschen, putzen. Alles mit einer Peperoni grob hacken, je 1/2 Tl Pfefferkörner und Koriandersamen im Mörser zerstoßen.

- 2.

Beide Öle zusammen mit den gehackten undzerstoßenen Gewürzen ca. 30 Min. leicht erwärmen, über Nacht durchziehen lassen, dann abgießen, Öl dabei auffangen und in eine oder zwei saubere Glasflasche/n füllen. Getrocknete Peperoni (2), restliche

Pfefferkörner (3 Tl) und Koriandersamen (1/2 Tl) auf die Flasche/n verteilen und verschließen. Dieses Öl enthält: Rapsöl, Sesamöl, Peperoni, bunte Pfefferkörner, Koriandersamen sowie Aromen von frischem Knoblauch, Zitronengras, Ingwer. Tipp: Kühl und dunkel gelagert, ist das Asia-Öl mind. sechs Monate haltbar. Verwendungstipp: Es ist eine herrlich pikante Würze für Wokgerichte – z. B. bereits beim Andünsten

Fruchtig-nussige Brownie-Backmischung

Herstellungszeit ca. 10 Min./ Zubereitungszeit ca. 40 Min.



Zutaten

- 100 g Professorenfutter
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 200 g Dinkelmehl
- 1 TI Backpulver
- 1 Prise(n) Salz
- 50 g Kakao
- 330 g brauner Zucker

Außerdem: 1 Schraub-/ Weckglas à 1,3 l

- 1.

Herstellung: Professorenfutter, Kuvertüre getrennt grob hacken. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen.

- 2.

Hälfte der Mehlmischung in das Glas füllen, Kakao daraufsieben, Professorenfutter, Zucker, 2. Hälfte Mehlmischung und Kuvertüre übereinander schichten. Glas verschließen, mit Etikett versehen, evtl. dekorieren. Backanleitung (siehe unten) daran befestigen. Die Backmischung enthält: braunen Zucker, Dinkelmehl, Mandeln (blanchiert), Haselnuss-, Paranuss-, Walnuss- und Cashewkerne, getrocknete

Kirschen, Zartbitterkuvertüre, Kakao, Backpulver, Salz. Bitte noch ergänzen: 180 g Butter, 3 Eier (M)

- 3.

Zubereitung: (Ergibt ca. 16 Stücke, Zeit ca. 40 Min.) Mischung in eine Schüssel geben. Butter schmelzen, abkühlen lassen. Eier verquirlen, mit der Butter zur Browniemischung geben und alles gut verrühren.

- 4.

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform (ca. 23 x 23 cm) füllen und im 180 Grad heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30 Min. backen. Brownies auskühlen lassen, in Rechtecke schneiden und genießen.

Winterapfel-Milchreis mit Konfetti

Herstellungszeit ca. 10 Min./ Zubereitungszeit ca. 40 Min.



Zutaten

für ca. 2 Portionen

- 125 g Milchreis
- 1 Pk Vanillezucker
- 1 Prise(n) Salz
- 2 El brauner Zucker
- 2 Beutel Winterapfeltee
- 50 g bunte Schokolinsen

Außerdem: 1 Schraub-/ Weckglas à 280 g

- 1.

Herstellung: Hälfte Milchreis in ein sauberes Glas füllen, Vanillezucker, Prise Salz daraufschichten, dann braunen Zucker, 2. Hälfte Milchreis, als letztes zwei Beutel Winterapfeltee darauf geben und Glas fest verschließen.

- 2.

Schokolinsen in ein Gläschen füllen, verschließen, auf dem größeren Glas befestigen. Etikett mit Zubereitungsanleitung daran befestigen und Geschenk nach Wunsch

dekoriere (z. B. mit einem Holzkochlöffel). Die Mischung enthält: Milchreis, Winterapfeltee, bunte Schokolinsen, braunen Zucker, Bourbon-Vanillezucker, Salz.
Bitte noch ergänzen: 450 ml Milch

- 3.

Zubereitung: (Für ca. 2 Portionen, Zeit ca. 40 Min.) Teebeutel mit 50 ml kochendem Wasser übergießen, mind. 5 Min. ziehen lassen, dann Beutel ausdrücken und entfernen. Milch in einem Topf mit Milchreismischung und Winterapfeltee zum Kochen bringen und bei geringer Hitze unter Rühren ca. 25 Min. ausquellen lassen. Milchreis mit Schokolinsen bestreut anrichten und genießen.