Ausgabe 15, November 2010

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Liebevolle Geschenke aus der Küche

Inhalt

Köstlichkeiten zum Verschenken 1
Weihnachtsbräuche in aller Welt..... 2
Geschenksets aus dem Facettenreich 3
Vorweihnachtliches Gewinnspiel 3
REZEPT: Brownies aus dem Glas..... 4
REZEPT: Fantasy Cookie-Mischung 5
REZEPT: Double Choc Cranberry Cookies aus dem Glas..... 6
REZEPT: Traumhafte Schokosauce 7
REZEPT: Pfirsich-Melba-Marmelade ... 8
REZEPT: Erdbeer-Schoko-Marmelade 9
REZEPT: Happy Müsli Week..... 10
REZEPT: Glühweinsirup 11
REZEPT: Schokotafeln individuell..... 12
REZEPT: Zuckervariationen..... 13
REZEPT: Köstlicher Apfelsenf..... 14
REZEPT: Brotmischung Aussie Style. 15
REZEPT: Tomatensalz & -chips..... 16
REZEPT: Pesto-Variationen 17
Weitere kulinarische Geschenkideen aus dem Facettenreich..... 18
Verschenken & verpacken: Tipps..... 19
Lokaltipp: CupCakes Cafe, Wien..... 19
Vorschau..... 19

Für liebe Menschen: Köstlichkeiten zum Verschenken

Wenn es draußen ungastlich wird, gibt es nichts Schöneres, als sich an den Herd zu stellen und ein paar Köstlichkeiten zu zaubern. Wenn ich diese auch noch verschenken und so Freude bereiten kann, ist das auch für mich der doppelte Spaß.

Wenn es Euch auch so geht und Ihr noch auf der Suche nach originellen Geschenken aus der Weihnachtsküche seid, hält diese GENUSSMEILE viele Anregungen unter dem Motto „Schenken leicht und lecker gemacht“ für Euch bereit.

Die November-Ausgabe wartet auch mit einer Nikolo-Überraschung auf: wer die GENUSSMEILE weiterempfiehlt und AbonnentInnen wirbt, kann ein Überraschungsgeschenk aus dem Facettenreich gewinnen! Also gleich GENUSSMEILE weiterempfehlen, für das Gewinnspiel registrieren und auf eine schöne Nikolo-Überraschung aus dem Facettenreich freuen. Am Nikolotag werden die zehn GewinnerInnen benachrichtigt und die Geschenke auf die Reise geschickt. Mehr zu dieser Nikolo-Überraschung auf Seite 3.
Eine schöne Vorweihnachtszeit wünscht Euch schon jetzt

Andrea

Wusstet Ihr...

Weihnachtsbräuche in aller Welt finde ich sehr spannend. Da ich bislang erst einmal Weihnachten fernab der Heimat verbracht habe, wird es mir wohl nicht so schnell gelingen persönlich festzustellen, wie es in der gesamten restlichen Welt um Weihnachten zugeht. Schade eigentlich. Ein paar interessante Fakten kann ich aber dennoch beisteuern.

Bûche de Noël

Neuseeland: Auf einem Flug erzählte mir einmal eine Neuseeländerin von ihrem Weihnachten. Denn die Neuseeländer bauen die Weihnachtsbäume bereits ein paar Wochen vor dem Fest auf und dafür schon bald danach wieder ab. Diesen Brauch habe ich übernommen: mehr Vorfreude und weniger Nadeln am Boden nach Weihnachten ist ein guter Deal, wie ich finde.

Australien: Wegen der verkehrten Wetterlage ist „Christmas in July" sehr beliebt. Da der Juli der kälteste Monat ist, feiert man zu dieser Zeit gerne ein zweites Weihnachtsfest. Die Restaurants bieten Weihnachtsmenüs, es gibt Geschenke und Zeitschriften voller Dekotipps und weihnachtlicher Rezepte. Tatsächlich wird dann aber oft wieder im Freien gefeiert… die Aussies können einfach nicht anders.

Japan: Obwohl die Japaner mehrheitlich keine Christen sind, machen sie scheinbar alles mit, was Geld bringen könnte. Also darf auch die europäisch angehauchte weihnachtliche Konsumorgie nicht fehlen.

England: Father Christmas heißt der Weihnachtsmann hier. Er kommt in der Nacht auf den 25. Dezember durch den Kamin. Bleibt nur zu hoffen, dass er nicht zu viel vom „Christmas pudding" gegessen hat und stecken bleibt. Dass der unsägliche „plum pudding", auch „Christmas pudding" genannt, aus England stammt, hat mich noch nie gewundert. Mit leckerem Pudding haben diese Bomben aus kandierten Früchten, Alkohol und Rindernierenfett leider wenig gemeinsam. Auch das Übergießen mit Brandy und Flambieren hilft leider nichts mehr. Der einzige Anreiz: im Pudding soll eine Münze versteckt sein und wer sie findet, hat einen Wunsch frei!

Mexiko: Das würde ich gerne mal live erleben. Bei der Piñata schlagen Kinder und Erwachsene mit verbundenen Augen auf ein Tongefäß ein, in dem sich allerlei Süßigkeiten und Früchte verstecken.

Niederlande: In den Niederlanden spielt Sinterklaas die erste Geige, so erzählte mir eine holländische Freundin. Gemeinsam mit seinem Diener, dem „zwarte Piet" tritt der Nikolaus am 6. Dezember in Aktion. Das sind nämlich die eigentlichen Geschenktage, während um den 24. Dezember die religiösen Aspekte im Mittelpunkt stehen.

Frankreich: Eine Nachspeise, die ich im vergangenen Jahr zur Weihnachtszeit in New York entdeckt habe, stammt eigentlich aus Frankreich. Der Bûche de Noël ist eine Schoko-Biskuitroulade, die, zumindest in den USA, künstlerisch dekoriert und sogar im Supermarkt zum Verkauf angeboten wird. Père Noël, wie der Weihnachtsmann in Frankreich heißt, verteilt die Geschenke in den Schuhen, während die Familie bei der Messe ist.

Italien: Hier gibt es erst am 6. Januar Geschenke. Diese bringt die Befana, eine alte, hässliche Hexe mit Besen!

Schweden: Das Lucia-Fest am 13. Dezember ist das wichtigste Weihnachtsfest, so erzählte mir einmal meine Schwedisch-Lehrerin. Wer es nicht glaubt, kann ja mal bei IKEA das Lucia-Fest mitfeiern, das so auch in anderen Ländern etwas an Bekanntheit gewonnen hat. Auch die schwedische Gemeinschaft in Wien organisiert ein Lucia-Fest. Die Mädchen tragen – als heilige Lucia verkleidet – weiße Kleider und einen Kranz mit Kerzen auf dem Kopf.

USA: Das ultimative Lichterfest findet man in Gegenden mit Einfamilienhäusern, die sich so wie im Film „Verrückte Weihnachten" (Christmas with the Kranks, nach dem Buch „Skipping Christmas" von John Grisham) beim Schmücken zu übertrumpfen versuchen. Lichterketten in allen Farben, Formen und Längen, Santas auf dem Dach, leuchtende Plastikfiguren im Garten – was tut man nicht alles, um die Rentiere Dasher, Dancer, Prancer, Vixen, Donder, Blitzen, Cupid, Comet und Rudolph mit ihren Geschenken anzulocken. Denn diese helfen Santa Claus am 25. Dezember bei der Verteilung der Geschenke. Diese werden in die am Kamin aufgehängten Strümpfe gegeben. Der Weihnachtsbaum ist oft aus Plastik, die Kerzen prinzipiell nicht echt, da die Brandmelder der Häuser sonst in Dauerbetrieb gehen würden.

Besondere Geschenksets aus dem Facettenreich

Wer dieses Jahr wieder Genuss verschenken möchte, kann „Genussvoll um die Welt" in folgenden facettenreichen Sets verschenken:

1. Mit zwei edlen, handgesiedeten Cupcake- oder Törtchen-Seifen
2. Mit einer Mini-Gugelhupf-Backform aus Silikon für 15 Mini-Hüpfe
3. Mit 20 dag Reiselust-Keksen aus der Kekswerkstatt

Mein Weihnachtsangebot 2010, nur gültig bis 17.10.2010!

– Alle Geschenksets gibt es zum Sonder-Set-Preis von EUR 37,00.
– Bestellungen innerhalb von Österreich sind versandkostenfrei.
– Jedes Buch wird mit einem fröhlichen Magnetlesezeichen geliefert.
– Die Bücher werden signiert und gerne mit Widmung versehen!

Bestellungen:

Ich freue mich auf Bestellungen via: www.facettenreich.at > *Bestellen* oder
per Mail an andreaf@facettenreich.at

Formwünsche (Cupcake und/oder Törtchen) werden nach Möglichkeit berücksichtigt.

Fröhliche Magnetlesezeichen

Genussvoll um die Welt & 20 dag Reiselust-Kekse

Verführerische Gourmet-Seifen …

… als Cupcake oder Törtchen

Mitspielen und Nikolo-Überraschung gewinnen!

Die November-Ausgabe hält eine Überraschung bereit: pro neu geworbenem Newsletter-Abonnenten gibt es für den Werber die Chance auf ein Nikolo-Geschenk aus dem Facettenreich!

Bestehende Abonnenten können zum Werben neuer Abonnenten einfach eines der letzten Newsletter-Mails verwenden. Am Ende der Mail gibt es einen Link, mit dem man die GENUSSMEILE weiterempfehlen kann. Zusätzlich einfach ein kurzes Mail an andreaf@facettenreich.at mit Namen und E-Mail-Adressen der Personen, die Ihr geworben habt, und Eurer Postadresse schreiben. Sobald sich diese Personen für den Newsletter angemeldet haben, landet Euer Name im Stiefel für das Gewinnspiel.

Je mehr Freunden Ihr den Newsletter empfehlt, desto mehr Gewinnchancen habt Ihr! Die neu geworbenen Abonnenten können die GENUSSMEILE auch online auf www.facettenreich.at/newsletter abonnieren. Aus allen Einsendungen werden 10 GewinnerInnen gezogen und mit einer Nikolo-Überraschung belohnt. Die Säckchen liegen schon bereit!

AUCH FREUNDE UND VERWANDTE SIND EINGELADEN MITZUSPIELEN!

Einsendeschluss ist der 4.12.! Am Nikolotag werden die GewinnerInnen benachrichtigt und die Nikologeschenke verpackt und versendet!

Himmlische Brownies aus dem Glas

Diese Brownies sind so ziemlich das Beste, was mein Backrohr im letzten Jahr verlassen hat – und das sind insgesamt gefühlte 500 Neukreationen!

ZUTATEN

Für 1 Glas mit ca. 600-700 ml

Für den Glasinhalt „Himmlischer Brownie Mix“
140 g Mehl
25 g Kakaopulver
120 g brauner Zucker
120 g Kristallzucker
180 g weiße Schokolade
3/4 TL Salz
4 TL getrocknete Kirschen

Zum Backen
3 Eier
130 ml Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

Die Zutaten hübsch in schöne Gläser schichten. Dabei mit einem Trichter arbeiten und so verschiedene Farbverläufe bewirken.

Geschenkanhänger mit folgendem Text auf dem Glas anbringen:

Himmlischer Brownie Mix

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Zum Backen Glasinhalt mit 3 Eiern und 130 ml Öl verrühren und den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte rechteckige Brownie-Form gießen. 15 Minuten backen.

Fantasy Cookie-Mischung im Glas

Diese Fantasy-Cookies liebe ich besonders, denn man kann mit ihnen machen, was man will! Essen natürlich auch!

ZUTATEN

Für 1 Glas mit ca. 500 ml

Für den Glasinhalt „Fantasy Cookie Mix“
130 g Mehl
65 g Kristallzucker
65 g brauner Zucker
40 g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade
10 g gehackte Mandeln (Mandelstifte)
40 g getrocknete Marillen

Zum Backen
1 Ei
110 g Butter, zimmerwarm

ZUBEREITUNG

Die Zutaten hübsch in schöne Gläser schichten. Dabei mit einem Trichter arbeiten und so verschiedene Farbverläufe bewirken.

Geschenkanhänger mit folgendem Text auf dem Glas anbringen:

Fantasy Cookie Mix

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Zum Backen Glasinhalt mit 1 Ei und 110 g Butter verrühren. Mit einem Teelöffel große Teigkleckse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und zu flachen, gleichmäßig dicken Kreisen verstreichen. 12-15 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Der Fantasie sind bei diesen Cookies keine Grenzen gesetzt. Ob Nüsse oder Mandeln, getrocknete Cranberries, Marillen oder Aranzini, weiße oder dunkle Schokolade – hier können beliebige Zutaten geschichtet und hineingebacken werden.

Double Choc Cranberry Cookies aus dem Glas

Noch einmal herrlich amerikanische Riesen-Cookies – außen knusprig, innen fluffig! Auch diese Cookies sind ein nettes Mitbringsel, ob ungebacken im Glas oder gebacken und genussfertig!

ZUTATEN

Für 1 Glas mit ca. 500 ml

Für den Glasinhalt „Double Choc Cranberry Cookie Mix“
65 g Kristallzucker
65 g brauner Zucker
90 g Mehl
30 g Kakaopulver
0,5 TL Backpulver
30 g weiße Schokolade
30 g getrocknete Cranberries

Zum Backen
1 Ei
90 g Butter

ZUBEREITUNG

Die Zutaten hübsch in schöne Gläser schichten. Dabei mit einem Trichter arbeiten und so verschiedene Farbverläufe bewirken.

Geschenkanhänger mit folgendem Text auf dem Glas anbringen:

Double Choc Cranberry Cookie Mix

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Zum Backen Glasinhalt mit 1 Ei und 90 g Butter verrühren. Mit einem Teelöffel große Teigkleckse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit dem Rücken eines feuchten Löffels zu flachen, gleichmäßig dicken Kreisen verstreichen. 12-15 Minuten backen. Die Kekse sollen innen noch flaumig, außen aber knusprig sein.

Traumhafte Schokosauce

Diese himmlische Schokosauce ist schnell zubereitet und schmeckt sehr gut zu Eis, Pancakes, Trifles und hellen Kuchen. Unbedingt ausprobieren! Schon die Farbe ist ein Wahnsinn…

ZUTATEN

Für 3 Mini-Gläschen

75 g Kakaopulver
150 g Kristallzucker
180 ml Wasser
1 EL Butter

ZUBEREITUNG

Kakaopulver, Zucker und Wasser in einem Topf verrühren und unter Rühren aufkochen. Ein paar Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Butter einrühren und noch ein paar Minuten köcheln lassen. In einem verschließbaren Gläschen oder einer Flasche im Kühlschrank aufbewahren. Geschenkanhänger mit folgendem Text auf dem Glas anbringen:

Traumhafte Schokosauce

Vor Verwendung gut schütteln oder umrühren. Passt zu Eiscreme, Pudding und Kuchen ebenso wie zu einem winterlichen Banana Split aus dem Glas. Dazu Banane pürieren, mit Milch erhitzen und mit reichlich Zimt abschmecken. Bananenmilch in Gläser füllen, eine Kugel Vanilleeis hineinsetzen und mit der Schokosauce beträufeln. Mit gerösteten Mandeln, Krokant oder Schoko-Bananen-Zucker (siehe Rezept auf Seite 13) bestreut servieren.

Pfirsich-Melba-Marmelade

Diese fruchtige Marmelade ist so gut, dass man sie pur löffeln kann. Am besten mit ein paar Mürbteigkeksen (ich fand die Löffelform sehr passend) anrichten und in kleinen Schokobechern servieren! Außerdem eignet sie sich auch für Desserts, wie etwa ein Pfirsich-Melba-Trifle.

ZUTATEN

Für 3 Mini-Gläschen

250 g Pfirsiche (frisch oder gut abgetropft aus der Dose)
110 g Himbeeren
110 g Gelierzucker 3:1
Saft einer halben Zitrone
1 EL Cointreau

ZUBEREITUNG

Pfirsiche überbrühen und schälen. Halbieren und entsteinen. Mit den restlichen Zutaten in einem Topf verrühren und aufkochen. Ein paar Minuten sprudelnd kochen lassen. In Gläser abfüllen. Geschenkanhänger mit folgendem Text auf dem Glas anbringen:

Pfirsich-Melba-Marmelade

Für ein fruchtiges Pfirsich-Melba-Trifle 1-2 Pfirsiche entsteinen und würfelig schneiden. Mit dem Saft einer halben Zitrone in einem kleinen Topf dünsten, bis die Pfirsichwürfel weich und aromatisch sind. Auskühlen lassen.

100 g Joghurt und 100 g Cremefina mit dem Mixer cremig rühren. Mit Zucker abschmecken. Pfirsichwürfel auf Gläser verteilen. Etwas Creme darüber geben. Einen Klecks Marmelade und noch einmal Creme darüberschichten. Mit einem Spieß leicht verrühren, so dass ein Marmoriereffekt entsteht. Mit ein paar Himbeeren dekorieren. Im Kühlschrank ziehen und fest werden lassen.

Erdbeer-Schoko-Marmelade

Mit Tiefkühlbeeren kann man dieses herrliche Naschwerk auch im Winter zubereiten. Dazu ein paar Mürbteigkekse zum Dippen und fertig ist ein wunderbares Geschenk! Außerdem eignet sich die Marmelade hervorragend für Desserts, wie etwa das Erdbeer-Schoko-Trifle mit Amaretti.

ZUTATEN

Für 3 Mini-Gläschen

250 g TK-Erdbeeren
Saft einer halben Zitrone
70 g Gelierzucker 3:1
40 g Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG

Schokolade hacken. TK-Erdbeeren, Zitronensaft und Gelierzucker in einem Topf verrühren und aufkochen. Ein paar Minuten sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen und die Schokolade einrühren. In Gläser abfüllen. Geschenkanhänger mit folgendem Text auf dem Glas anbringen:

Erdbeer-Schoko-Marmelade

Für ein feines Erdbeer-Schoko-Trifle 100 g Joghurt und 100 g Cremefina mit dem Mixer cremig rühren. Mit Zucker abschmecken. Je 1 EL Marmelade auf Gläser verteilen. Etwas Creme darüber geben. Je 1 Amaretto-Keks darüber bröseln. Noch einmal Creme darüber schichten. Mit einem ganzen Amaretto-Keks dekorieren. Im Kühlschrank ziehen und fest werden lassen.

Happy Müsli Week

Für liebe Freundinnen, die gerne Müsli essen, empfiehlt sich eine Wochenration „Happy Müsli". In sieben Gläschen werden Müslimischungen für jeden Tag der Woche geschichtet. Von Flocken bis Pops, von Trockenfrüchten bis Schoko-Chips ist alles möglich, was knuspert und schmeckt!

ZUTATEN

Für 7 Gläschen mit je 30-50 g Inhalt

Eine beliebige Mischung aus:
Haferflocken
Cornflakes
Choco Balls
Crunchy/Granola
Zimtkissen
Nüsse
Trockenfrüchte
Kokosraspel
Smarties
Marshmallows
Jelly Beans
Gummibärchen

ZUBEREITUNG

Die Zutaten nach Lust und Laune hübsch in die sieben Gläschen schichten. Wer Lust hat, bastelt für jeden Tag der Woche einen Anhänger, auf dem der Wochentag und vielleicht ein nettes Zitat steht. Man kann auch eine siebentägige Müsli-Reise verschenken. An jedem Tag der Woche bezieht sich der Inhalt auf ein bestimmtes Land. Bananenchips sind Kernstück des karibischen Montags, getrocknete Ananas stehen für den Dienstag in Hawaii, Paranüsse und mexikanische Schoko-Stücke entführen am Mittwoch nach Südamerika, Zimtkissen am Donnerstag in die USA. Am Freitag geht es mit Cornflakes nach England, am Samstag machen getrocknete Erdbeeren Lust auf Sommer in Österreich. Am Sonntag verzaubern dann Aranzini auf italienische Art. Aber auch farbsortierte Tage sind möglich: der rosa Montag mit getrockneten Erdbeeren, der gelbe Dienstag mit Bananenchips usw. Wer will, verschenkt dazu noch eine hübsche Müslischale und die Überraschung ist perfekt!

Insider-Tipp für WienerInnen: Wer aus einer beachtlichen Fülle von Müsli-Zutaten wählen möchte, um ein solches Geschenk zusammenzustellen, geht ins Corns'n'Pops in der Gumpendorferstraße 37. Dort kann man unterschiedlich große Becher bzw. Flaschen nach Lust und Laune befüllen. Auch zum Knabbern ganz ohne Milch und Joghurt!

Glühweinsirup für kalte Wintertage

Ob eingerührt in heiße Milch oder Tee, zu Joghurt, über Vanilleeis oder auf Bratäpfel geträufelt – dieser Sirup sorgt für das gewisse Extra und gibt dem winterlichen Cocooning einen Sinn!

ZUTATEN

Für 1-2 Gläser (je nach Einkochungsgrad)

Für den Sirup
370 ml Wasser plus 180 ml Wasser
6 Beutel Tee (Glühwein oder schwarzer Tee)
180 ml Orangensaft
270 g Kristallzucker
2 Zimtstangen
4 Kardamonkapseln
4 Sternanis
Eine Handvoll Gewürznelken
Zimtpulver nach Geschmack

ZUBEREITUNG

370 ml Wasser aufkochen und Teebeutel darin ziehen lassen.

Kardamonkapseln und Sternanis zerstoßen.

Restliches Wasser, Orangensaft und alle anderen Zutaten zum Tee geben und alles aufkochen. 45-60 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, bis ein Sirup mit der gewünschten Konsistenz entstanden ist. Dabei häufig umrühren. Sirup abseihen und in Gläschen füllen. Geschenkanhänger mit folgendem Text auf dem Glas anbringen:

Glühweinsirup für kalte Wintertage

Als Sauce über Vanilleeis oder Bratäpfel träufeln oder zum Verfeinern von Joghurt, heißer Milch oder Tee verwenden.

Schokotafeln mit Lieblingsbelag – Für Kinderhände von Kinderhänden

Meine Nichte liebt diese Schokoladen: sie macht sie ebenso gerne, wie sie sie nachher isst. Manchmal fallen aber ein paar Stücke davon auch für liebe Menschen ab; dann werden die Geschenke liebevoll verpackt an die Beschenkten überreicht!

ZUTATEN

Schokolade oder Kuvertüre (je dunkler, desto temperaturbeständiger ist sie nachher)

Deko nach Lust und Laune
Smarties
Zerbröselte Amaretti
Jegliche Art von Zuckerstreusel
Zuckerkonfetti
Geriebene andersfärbige Schokolade
Getrocknete Rosenblüten
Gehackte Nüsse

ZUBEREITUNG

Schokolade oder Kuvertüre unter ständigem Rühren ganz langsam bei geringer Hitze schmelzen, am besten in einem Wasserbad. Förmchen mit Deko auslegen und/oder Deko erst nach dem Eingießen der Schokolade auflegen.

In flache Silikonförmchen gießen, etwa in Pralinenformen oder Schokotafelformen. An einem kühlen Ort fest werden lassen. Herausnehmen und nach Lust und Laune verpacken. Bis zum Verzehr unbedingt ganz kühl aufbewahren!

Tipp: Schokotafelformen bekommt man bei der Firma Zehrer (www.zehrer.at, Suche nach „Täfelchen Silikonform“) oder bei seifenformen.de (Suche nach „Schokoladentafel“). Achtung: Nur bei Silikonformen lassen sich die Täfelchen unversehrt wieder herauslösen!

Zuckervariationen mit Fantasie

Schnell und einfach zubereitet sind diese köstlichen und hübschen Zuckermischungen. Die Idee dazu habe ich aus Nizza mitgebracht, wo es unzählige bunte Zuckervariationen gibt. Ich mag besonders jene, die auch gut riechen, wie die Lebkuchen- oder Orangenvariante.

ZUTATEN

Lebkuchenzucker
150 g Kristallzucker
1 TL Lebkuchengewürz
1 TL gemahlene Nelken
1 TL Glühweingewürz

Orangen-Kokos-Zucker
150 g Kristallzucker
2 EL Kokosraspel
1 Pkg. Orangenzeste
1-2 EL getrocknete Ringelblüten (aus der Apotheke)

Schoko-Bananen-Zucker
150 g Kristallzucker
75 g Bananenchips
75 g Schokolade (40%)

ZUBEREITUNG

Zucker mit den restlichen Zutaten verrühren und ggf. im Mörser zerkleinern.

In Gläser abfüllen und einige Wochen ziehen lassen, so dass sich die Aromen voll entwickeln können. Geschenkanhänger mit folgendem Text auf dem Glas anbringen:

Zuckervariation nach Art des Hauses

Passt gut auf das Sahnehäubchen von Kaffee und Kakao, zu Eis, Kuchen und eigentlich fast allem…

Tipp für den Schoko-Bananen-Zucker:
Auch 1-2 Teelöffel Kokosraspel machen sich in dieser Zuckervariation ganz hervorragend!

Köstlicher Apfelsenf

Selbst gemachter Senf ist etwas ganz Besonders; hier sind Variationen möglich, die man nicht zu kaufen bekommt. Das gilt auch für diese Kreation mit Apfel, Cidre und Apfelessig!

ZUTATEN

Für 3-4 kleine Gläschen

100 g gelbe Senfkörner
1 TL schwarze Pfefferkörner
100 ml Cidre
1 Apfel
80 ml Apfelessig
30 g brauner Zucker
1 TL Meersalz

ZUBEREITUNG

Senf- und Pfefferkörner mit einer Kaffeemühle fein mahlen. In einen Topf geben und mit dem Cidre übergießen. Über Nacht abgedeckt ziehen lassen.

Apfel schälen und reiben, sodass nur das Kerngehäuse übrig bleibt. Zum Senf geben. Apfelessig, braunen Zucker und Salz zugeben. Aufkochen lassen und bei geringer Hitze solange köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz abschmecken. Noch heiß in Gläser füllen und Geschenkanhänger mit folgendem Text auf dem Glas anbringen:

Köstlicher Apfelsenf

Passt zu kalten Aufschnittplatten, Würsteln und allen kurz gebratenen Gerichten!

Brotmischung Aussie-Style im Glas

Brot in unglaublich leckeren Variationen habe ich in Australien kennen gelernt. Mit den Pinienkernen und Paranüssen kommt im Handumdrehen ein herrliches Brot auf den Tisch, und das ganz ohne Wartezeiten!

ZUTATEN

Für 1 Glas mit ca. 500 ml

Für die Brotmischung
125 g Weizenmehl
125 g Vollkornmehl
5 g Trockengerm
25 g Pinienkerne
25 g Paranüsse
10 g getrocknete Knoblauchscheiben
5 g getrocknete Paprikaflocken
Reichlich Salz

Zum Backen
1/4 l Wasser
Etwas grobes Salz

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für die Brotmischung hübsch in ein Glas schichten. Geschenkanhänger mit folgendem Text auf dem Glas anbringen:

Brotmischung Aussie-Style

Zum Backen Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Glasinhalt in einem größeren Gefäß gut mit dem Wasser verrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform gießen. Mit grobem Salz bestreuen und 45-60 Minuten backen. Herrlich!

Tipp: Die Zusammensetzung der Nüsse und Kerne kann natürlich beliebig geändert werden. Auch getrocknete Tomaten, klein geschnitten, oder Trockenobst kann verwendet werden. Die Brotmischung eignet sich auch gut als Mitbringsel bei House Warming Parties. Am besten gemeinsam mit dem Tomatensalz von Seite 16 verschenken!

Tomatensalz & Tomatenchips

Superlecker ist dieses feine Tomatensalz, das beliebig mit getrockneten Kräutern verfeinert werden kann. Das Tomatensalz sieht super aus und schmeckt hervorragend!

ZUTATEN

Meersalz
Tomaten
Getrocknete Kräuterzweige nach Geschmack, z.B. Rosmarin oder Oregano

Tipp: Eine nette Variation ist auch ein Blütensalz. Hier werden getrocknete Ringelblumenblüten gemeinsam mit getrockneten Kräutern und Salz zerstoßen. Toller Farbeffekt!

ZUBEREITUNG

Für die Tomatenchips, die die Grundlage für das Tomatensalz bilden, das Backrohr auf 80 Grad vorheizen. Tomaten in dünne Scheiben schneiden. 4-5 Stunden auf Backpapier trocknen.

Tipp: Nach Lust und Laune in der letzten Stunde des Trocknens auch einen Zweig Rosmarin oder Oregano mittrocknen, die Blättchen dann abzupfen und mitzerkleinern.

Die Tomatenchips entweder in Gläschen oder Zellophansäckchen verpacken oder wie folgt zu Tomatensalz weiterverarbeiten.

Tomatenchips mit dem Blitzhacker oder in einem Mörser im Verhältnis 1:1 mit dem Meersalz zerkleinern. Bei Verwendung eines Pürierstabs Gefäß oben abdecken, da die Mischung sehr springfreudig ist. In kleine Gläser abfüllen. Das Tomatensalz eignet sich auch gut als Mitbringsel bei House Warming Parties. Am besten gemeinsam mit der Brotmischung von Seite 15 verschenken!

Petersil-Manchego-Pesto & Macadamia-Zitronen-Pesto

Diese Pesto-Variationen sind herrlich und eignen sich hervorragend für diverse Pasta-Gerichte! Wenn man sie mit besonderen, vielleicht ebenfalls selbst gemachten Nudeln und einer Flasche Rotwein verschenkt, ist das Dinner fast perfekt.

ZUTATEN

Für je 2 kleine Gläschen

Für das Petersil-Manchego-Pesto
10 g Petersilie
10 g Pinienkerne
20 g Manchego
1,5 EL Olivenöl
1 TL Zitronensaft

Für das Macadamia-Zitronen-Pesto
20 g Macadamianüsse
0,5 TL Zitronenzeste
20 g geriebener Parmesankäse
2 EL Basilikumblätter
3 EL Olivenöl
0,5 Stk. Zitrone

ZUBEREITUNG

Für das Petersil-Manchego-Pesto

Manchego würfeln und gemeinsam mit den anderen Zitronen in einem hohen Gefäß pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Gläser füllen.

Für das Macadamia-Zitronen-Pesto

Die Macadamia-Nüsse in einer Plastiktüte auf einem Schneidbrett mit dem Fleischhammer zerkleinern. Alle Zutaten in einem hohen Gefäß pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Gläser füllen.

Weitere kulinarische Geschenkideen aus dem Facettenreich

Kulinarische Geschenkideen gibt es auch online im Facettenreich. Über den umfassenden REZEPTINDEX auf *www.facettenreich.at > Kulinarik > Bonusrezepte > REZEPTINDEX* gelangt man z.B. zu folgenden Speisen:

Einfach im REZEPTINDEX der Bonusrezepte stöbern und sich inspirieren lassen! Die Rezepte im REZEPTINDEX sind nach Kategorie sortiert, so dass man einfach nach Drinks, Fruchtigen Desserts, Snacks, etc. suchen kann.

Außerdem kann man mit Strg+F Suchbegriffe für die Seite eingeben, z.B. „Schoko" oder „Chocolate". Viele Rezepte sind lange haltbar, lassen sich hübsch verpacken und eignen sich daher ausgezeichnet als Geschenke!

Mendiants-Schokotaler

Chocolate Slab-Knabberschokolade

Sour Cherry Chocolate Cookies

Chocolate Cherry Biscotti

Hot Chocolate Sticks

Kandierte Orangenspalten

Granola-Knuspermüsli

Paradiesische Bananenmarmelade

Lemon Chai Cookies

Königliche Essigzwetschken

Eingelegte Weintrauben

Apfel-Cranberry-Marmelade

Verschenken & verpacken: Ideen für ergänzende Geschenke

VERSCHENKEN MIT PASSENDEN GOODIES

Wer das selbst gekochte kulinarische Geschenk besonders nett arrangieren will, verschenkt die **Marmelade-Kreationen** z.B. mit kleinen Dessertgläsern oder ein paar Mürbteigkeksen zum Stippen.

Die **Cookie-Mischungen** kann man mit einer hübschen Teigspachtel oder einem witzigen Topflappen verschenken. **Cookies** kann man, wenn man sie bereits gebacken verschenkt, in weihnachtlichen Kartons, gekauft oder selbst beklebt, oder auch in Zellophansäckchen mit hübscher Beschriftung verpacken. Auch in Teeboxen sortiert sehen Cookies sehr hübsch aus!

Die **Marmeladen** und **die Schokosauce** können mit kleinen Löffeln oder auch passenden Servietten verpackt werden.

Das **Happy Müsli** verschenkt man mit passenden Müslischalen.

Auch passende Bücher oder DVDs können kulinarische Geschenke abrunden, sei es „Chocolat" von Joanne Harris oder „Julie & Julia – 365 Tage, 5234 Rezepte und 1 winzige Küche".

GESCHENKANHÄNGER

Für erklärende Worte und Backanleitungen für die Goodies, die ungebacken im Glas verschenkt werden, kann man einfach den jeweiligen Anleitungstext aus dieser GENUSSMEILE kopieren und ausdrucken.

BESCHRIFTEN

Zur Beschriftung der Geschenkgläschen eignen sich selbstklebende Etiketten, wie sie für Schulbücher oder Weihnachtsgeschenke verwendet werden. Auch schlichte weiße Etiketten können durch Goldsticker in Sternform oder andere passende Motive schnell aufgepeppt werden.

VERPACKEN

Hübsche Schachteln und Kartons gibt es häufig bei kik oder Pagro. Letzter führt übrigens auch neutrale Kartons, die man selbst gestalten oder mit dem Rezept bekleben kann.

Lokaltipp: Das neu eröffnete Wiener CupCakes Café

Mein neues Lieblingslokal in Wien gehört meiner lieben Freundin Renate Gruber.

Aus ihrer Kekswerkstatt mit reinem Online-Shop wurde innerhalb kürzester Zeit das geniale CupCakes Café! Gemütlich, lecker, einladend – und die wunderschönen Cupcakes sind genauso gut, wie sie aussehen! Unbedingt besuchen oder mal auf Facebook reinschnuppern!

Spätestens dann steht fest, dass ein Besuch in ihrem kleinen Café mit nettem Shop sofort auf die To-Do-Liste gesetzt werden muss! See you there!

Adresse: Josefstädter Straße 17, 1080 Wien
Web: www.cupcakes-wien.at oder auf facebook besuchen!

In der nächsten GENUSSMEILE: Cookie Tapas zum Dessert

Die nächste GENUSSMEILE präsentiert Ideen für Cookie Tapas, Kombinationen aus Keksen und Cremen, die sich auf jeder Weihnachts- oder Silvestertafel gut machen.

Die nächste GENUSSMEILE erscheint am 12. Dezember, denn am 12. ist wieder Genusstag. Bis dahin viel Spaß beim Lesen, Nachkochen und Nachreisen!

Weitere Rezeptideen gibt es online unter: *Kulinarik > Bonusrezepte > Rezeptindex!*

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer

Web: www.facettenreich.at
Mail: andreaf@facettenreich.at
Telefon: +43-1-26 42 290

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at > *Bestellen*

facettenreich 100% www.facettenreich.at