

Vera Berger

# Geschenke

aus der Küche  
und aus dem Garten



# Inhaltsverzeichnis

[Anfang](#)

[Geschenke, die von Herzen kommen](#)

[1. Kapitel Die Knusprigen - Plätzchen, Brot, Weihnachtsbäckerei und Kuchen](#)

[Biskotten](#)

[Kleine Amerikaner](#)

[Herzen](#)

[Brioche im Kasten](#)

[Gewürzbrote](#)

[Süße Brezeln](#)

[Königskuchen](#)

[Osterbrot](#)

[Lebkuchen](#)

[Rehrücken](#)

[Zimtsterne](#)

[Schokoladen-Honigkuchen](#)

[Vanillekipferl](#)

[2. Kapitel Aus Schokolade, Mandeln und Nüssen - Pralinen](#)

[Rumtrüffel](#)

[Weinbrandkugeln](#)

[Ingwernüsse](#)

[Nougat-Marzipanwürfel](#)

[Mandelkonfekt](#)

[Rumrosinen](#)

[Kokosberge](#)

[Weißer Trüffel](#)

[Marzipan-Nusswürfel](#)

[Weißer Kirschkugeln](#)

### [3. Kapitel Süß und fruchtig - Konfitüren, Marmeladen, Chutneys](#)

[Die dekorative Verpackung](#)

[Feigen-Mirabellen Konfitüre](#)

[Erdbeerkonfitüre mit Grand Marnier](#)

[Himbeer-Brombeerkonfitüre](#)

[Johannisbeerkonfitüre](#)

[Rhabarber-Bananen Konfitüre](#)

[Nektarinen-Kürbis Marmelade](#)

[Nektarinenkonfitüre mit Cointreau](#)

[Pfirsich-Ananas Konfitüre](#)



[Weihnachtskonfitüre](#)

[Mango-Erdbeerkonfitüre](#)

[Orangenmarmelade](#)

[Maracuja Gelee](#)

[Rotwein-Paprika Gelee](#)

[Apfel-Aprikosen Chutney](#)

[Mango-Grapefruit Chutney](#)

[Tomaten-Pfirsich Chutney](#)

[Pflaumen Chutney](#)

[Paprika Relish](#)

#### [4. Kapitel Die Geistreichen - Liköre und Früchte](#)

[Die dekorative Verpackung](#)

[Weinbrandkirschen](#)

[Pflaumen in Rum](#)

[Nektarinen in Wodka](#)

[Kaffeelikör](#)

[Heidelbeerlikör](#)

#### [5. Kapitel Aus dem Glas - Gemüse, Käse, Öle und Pestos](#)

[Die dekorative Verpackung](#)

[Grünes Pesto](#)

[Pistazien-Petersilien Pesto](#)

[Würzöl](#)

[Bärlauchöl](#)

[Kräuteröl](#)

[Knoblauch mit grünem Pfeffer](#)

[Schafskäse mit Kräutern](#)

[Fetakäse mit Rosmarin](#)

[Brie mit Peperoni](#)

[Kapern mit Chili](#)

[Oliven mit Fenchel](#)

[Dillgurken](#)

[Grüne Gurken](#)

[Zimt-Rhabarber](#)

[Rhabarber-Orange Dessert](#)



*Geschenke aus der Küche  
und aus dem Garten*



*Vera Berger*



## ***Geschenke, die von Herzen kommen***

Die kleinen Geschenke, die immer Freude schenken.

Die mit Liebe hergestellten Geschenke aus der Küche und aus dem Garten sind für die Liebhaber von Pralinen, süßen Konfitüren, fruchtigen Chutneys, Likören und Früchten, delikaten Ölen, Pestos, würzigen Gurken, eingelegtem Gemüse, Plätzchen, Kuchen, Broten und aus der Weihnachtsbäckerei.

Zaubern Sie aus den Rezepten die Weihnachtskonfitüre oder das Osterbrot, köstliche Trüffel und Pralinen aus Nougat und Marzipan, die süßen Herzen, den Kaffeelikör, die Pestos mit Kräutern und die cremigen Käse für den Feinschmecker.

Die Geschenke aus der Küche werden für viele Gelegenheiten zubereitet. Als kleines Dankeschön, für eine Feier, für die nette hilfsbereite Kollegin, statt Blumen ein anderer Gruß aus dem Garten, als zusätzliche Kleinigkeit neben dem großen Geschenk oder einfach nur mitgebracht.

Sie werden hübsch in schöne Gefäße, Gläser und Flaschen verpackt.

Für die selbst gemachten Geschenke werden mehrere Verpackungsmöglichkeiten vorgeschlagen. Es sind Vorschläge für verschiedene Anlässe und verschiedene Arten der Verpackung.

Die Leckereien sind für Weihnachten, Ostern, Geburtstage, Grillfeiern, Partys und alle anderen kleinen und großen Gelegenheiten.

Freuen Sie sich auf ein schönes E-Book mit aktivem Inhaltsverzeichnis und NCX für den Kindle, den PC, das iPad, das iPhone und die Android-Geräte.

Jetzt kann es losgehen!

Selbst gemacht - fein gemacht - und - mitgebracht.

Ihre

Vera Berger



# *Die Knusprigen*



*Plätzchen, Brot, Weihnachtsbäckerei  
und Kuchen*

# **Biskotten**

## **Zutaten**

3 Eigelbe

140 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

5 Eiweiße

90 g Mehl

Puderzucker



## **Die Zubereitung**

Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker schaumig schlagen.

Das Eiweiß steif schlagen. Unter ständigem Schlagen den restlichen Zucker langsam einrieseln lassen.

Den Eischnee auf das Eigelb geben. Das Mehl über den Eischnee sieben und alle unterheben.

Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig mit einem Spritzbeutel (glatte Tülle) auf das Backblech spritzen. Ca. 1 cm breite und 5 cm lange Streifen aufspritzen.

Den Backofen vorheizen. Das Backblech auf die 2. Schiene von unten einschieben. Ca. 10 min. auf 180 – 200°C backen.

Nach dem Backen die Biskotten mit Puderzucker einstäuben.

## **Die dekorative Verpackung**

### **Vorschlag 1**

Die Biskotten auf eine Kristallschale, in eine Schüssel, in eine kleine Schachtel mit Serviette oder in eine Gebäckdose legen. Die Serviette mit der Schachtel farblich abstimmen. Die Gefäße mit Cellophanfolie verpacken.

### ***Vorschlag 2***

Die Plätzchen in einem Cellophan-Tütchen verpacken und an das Hauptgeschenk binden. Binden Sie zusätzlich einen Anhänger mit dem Namen des Beschenkter oder einen kleinen Zweig an das Geschenkband.

### ***Vorschlag 3***

Verschenken Sie zusätzlich eine Gebäckzange und verpacken sie die Plätzchen in einem Cellophan-Tütchen.



# ***Kleine Amerikaner***

## ***Zutaten***

*350 g Mehl*

*1 Pk. Backpulver*

*100 g Zucker*

*1 Prise Salz*

*70 g Butter*

*2 Eier*

*100 ml Milch*

## ***Zutaten für die Verzierung***

*Schokoglasur*

*bunte Zuckerstreusel*



## ***Die Zubereitung***

Die Zutaten in eine Schüssel füllen und mit dem Mixer zu einem Teig verrühren.

2 Backbleche mit Backpapier auslegen.

Den Teig in eine Spritztüte füllen und Tupfer (ca. 1 cm Durchmesser) auf die Backbleche spritzen.

Den Backofen vorheizen.

Die Amerikaner bei 180 Grad (unterste Schiene) ca. 15 min. backen. Die kleiner Amerikaner aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Danach mit Schokoglasur bestreichen und mit bunten Zuckerstreuseln bestreuen.

## ***Die dekorative Verpackung***

### ***Vorschlag 1***

Die Amerikaner in eine hohe Kristallschale, bunte Dose oder in eine Schüsse



legen. Die schönen Gefäße mit Cellophanfolie verpacken.

### ***Vorschlag 2***

Verschenken Sie die kleinen Amerikaner in einer bunten Schachtel mit einer Serviette. Die Serviette farblich mit der Schachtel abstimmen.



# **Herzen**

## **Zutaten**

125 g Butter

500 g Mehl

125 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier

60 – 70 ml süße Sahne

2 EL Rum

3 gestrichene TL Backpulver

## **Zutaten zum Ausbacken**

Öl

## **Zutaten zum Bestreichen**

Puderzucker

Eierlikör



## **Die Zubereitung**

Die Butter schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Salz zugeben. Die Eier nacheinander zugeben und einrühren. Rühren und den Zucker auflösen.

Sahne und Rum zufügen. Mehl und Backpulver mischen, einrühren und alles kneten.

Die Arbeitsfläche mehlen. Den Teig (1,5 cm dick) auf der Arbeitsfläche ausrollen. Die Herzen mit der Form ausstechen.

Öl zum Ausbacken erhitzen. Die Herzen ca. 4 min. schwimmend ausbacken und

drehen. Die Herzen herausnehmen, auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen.  
Puderzucker und Eierlikör verrühren. Die Herzen mit dem Eierlikörguss bestreichen und trocknen lassen.

### ***Die dekorative Verpackung***

#### ***Vorschlag 1***

Die Herzen auf eine Kristallschale, in eine Schüssel oder in eine bunte Schachte mit farblich abgestimmter Serviette legen. Die Gefäße mit Cellophanfolie verpacken.

#### ***Vorschlag 2***

Die Plätzchen in einem Tütchen mit kleiner Schleife verpacken.

#### ***Vorschlag 3***

Hängen Sie die Plätzchen in einem Cellophantütchen an das Hauptgeschenk  
Beschriften Sie den Anhänger mit dem Namen des Beschenkten.



*Brioche*





# **Brioche im Kasten**

## **Zutaten**

300 g Mehl

20 g frische Hefe

100 ml Milch

1 EL Zucker

1/2 TL Salz

130 g Butter

3 Eier



## **Die Zubereitung**

Die Milch erwärmen. Die weiche Butter kleinschneiden.

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe zerbröseln und mit etwas Milch, Zucker und Salz zu einem Vorteig rühren. Ca 15 Minuten gehen lassen.

Die restliche Milch, die Butter und die Eier dazugeben und zu einem Teig verrühren. 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig in eine gefettete Briocheform oder in eine Kastenform füllen. Im vorgeheizten Ofen backen.

Die Backzeit beträgt ca. 25 – 35 Min. bei 180°C Umluft.

## **Die dekorative Verpackung**

### **Vorschlag 1**

Die Brioche in Alufolie, mit einer neuen Kastenform oder Briocheform, in einer Papiertüte oder mit einem Körbchen verschenken. Kleiden Sie das Körbchen mit einer Serviette oder einem Geschirrtuch aus.

### **Vorschlag 2**

Wenn Sie die Brioche mit der Form verschenken, schreiben Sie das Rezept auf ein Tortendeckchen. Für die Kastenform ein rechteckiges oder ovales oder für die Briocheform auf ein rundes Tortendeckchen. Legen Sie das Deckchen in die Backform.

### ***Vorschlag 3***

Gestalten Sie einen großen Korb mit Brioche, Likör und verschiedenen Gläsern (z.B. Konfitüre, Käse, Chutney). Legen Sie Geschirrtücher als Polsterung dazu. Die Geschirrtücher sollten aus einem Set bestehen. Um den Korb eine große Schleife binden.



# **Gewürzbrote**

## **Zutaten**

400 g Roggenmehl

550 g Weizenmehl

100 g Zuckerrübensirup

75 g Butter

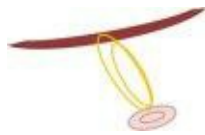
75 g Hefe

1 EL Kümmel

1 EL Fenchelsamen

1 EL Anis

Salz



## **Die Zubereitung**

Zuckerrübensirup, Butter und  $\frac{1}{2}$  l Wasser in einen Topf füllen und aufkochen lassen. Danach wieder etwas abkühlen lassen.

Das Roggenmehl in die Schüssel füllen. Das Zuckerrübensirup-Wasser zugeben und den Teig glatt kneten.

Die Hefe zerbröseln und in 100 ml Wasser einrühren.

Weizenmehl, Hefe, Salz und die Gewürze in den Roggenteig kneten. Sollte der Teig kleben, etwas Weizenmehl zugeben und durchkneten.

2 längliche Laibe formen und mit der Gabel mehrfach einstechen. Ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Backofen vorheizen. Die Gewürzbrote ca. 50 – 60 min. bei 160°C Umluft backen.

## **Die dekorative Verpackung**

### **Vorschlag 1**

Verschenken Sie die Gewürzbrote in Alufolie, in einer bunten Papiertüte oder mit einem Weidenkörbchen. Legen Sie in das Körbchen eine hübsche Serviette oder ein Geschirrtuch. Verpacken Sie das Körbchen in Cellophanfolie.

### ***Vorschlag 2***

Packen Sie einen größeren Weidenkorb mit Gewürzbrot, einer Flasche Likör oder Öl, Pralinen, Plätzchen und einem Glas z.B. eingelegtes Gemüse, Konfitüre oder Chutney. Polstern Sie den Korb mit Servietten oder Geschirrtüchern aus.

Hat der Korb einen Griff, binden sie eine große Schleife an.





# **Süße Brezeln**

## **Zutaten**

250 g Mehl

80 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

100 g Butter

1 Ei

## **Zutaten zum Bestreichen**

125 g Puderzucker

3 TL Rum



## **Die Zubereitung**

Die Butter kleinschneiden.

Mehl, Zucker, Ei, Vanillezucker und Butter zu einem Teig kneten und 1 Stunde kaltstellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in mehrere Portionen aufteilen.

Die Portionen zu ½ cm dicken Rollen drehen. Die Rollen zu Brezeln formen.

Backpapier auf das Backblech legen. Die Brezeln auf dem Backblech verteilen und bei Umluft 160°C ca. 10 – 12 min. backen. Die Brezeln herausnehmen und auskühlen lassen.

Puderzucker mit Rum verrühren und die Brezeln bestreichen. Die Brezeln trockner lassen.

## **Die dekorative Verpackung**

### **Vorschlag 1**

Die Brezeln auf eine Kristallschale, in eine Schüssel, in eine Gebäckdose oder in eine hübsche Schachtel mit Serviette legen. Die schönen Gefäße mit

Cellophanfolie verpacken.

***Vorschlag 2***

Füllen Sie die Brezeln in ein Tütchen. Hängen Sie es an das große Geschenk.



# **Königskuchen**

## **Zutaten**

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

0,2 cl Rum

500 g Mehl

1 Pk. Backpulver

1/8 l Milch

400 g Rosinen

125 g Zitronat

Butter zum Einfetten

## **Zutaten zum Bestreuen**

Puderzucker



## **Die Zubereitung**

Die Butter kleinschneiden. Das Zitronat in kleine Würfel schneiden. Die Rosinen waschen und abtropfen lassen.

Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Milch, Backpulver und Rum in eine Schüssel füllen und mit dem Mixer verrühren. Einen Rührteig zubereiten. Zitronat und Rosinen zugeben und verrühren.

Eine Kastenform fetten und den Teig einfüllen. Den Kuchen backen. Den ausgekühlten Königskuchen mit Puderzucker bestreuen.

Die Backzeit beträgt ca. 70 min. bei 180 °C Umluft.

## **Die dekorative Verpackung**

### ***Vorschlag 1***

Den Königskuchen in Alufolie, mit einer neuen Kastenform, im schönen Karton oder mit einem Körbchen verschenken. Kleiden Sie die Gefäße mit einer Serviette aus.





# **Osterbrot**

## **Zutaten**

500 g Mehl

125 g Butter

1 Ei

250 ml Milch

4 TL Zucker

1 P. Trockenhefe

1/2 TL Salz

50 g Zucker

1 Zitrone

1 Prise Muskat

1 Prise Korianderpulver

1 Prise Pimentpulver

1 Prise Nelkenpulver

50 g gemahlene Mandeln

100 g Rosinen

## **Weitere Zutaten**

1 Eigelb

1 TL Wasser

50 g Hagelzucker



## **Die Zubereitung**

Die Zitronenschale reiben und die Butter aus dem Kühlschrank nehmen.

Mehl, Zucker, Hefe und Salz in eine Schüssel füllen und mischen. Die Milch erwärmen. Ei, Milch, Butter, Zitronenschale und die Gewürze zugeben und alles kneten. Mandeln, Korinthen und Rosinen zufügen und kneten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Etwa 1/4 des Teiges abnehmen und 4 Rollen formen. 2 x 2 Rollen verdrehen.

Den restlichen Teig zu einer Kugel formen und auf ein Backblech legen. Die verdrehten Rollen dekorativ über das Brot legen. 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen vorheizen. Das Osterbrot ca. 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit das Eigelb verquirlen. Nach 30 Minuten Backzeit die Brote mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Das Osterbrot fertig backen.

Die gesamte Backzeit beträgt ca. 40 – 50 min bei 180 - 200°C.

### ***Die dekorative Verpackung***

#### ***Vorschlag 1***

Das Osterbrot in Alufolie, in einer schönen Papiertüte oder mit einem Weidenkörbchen verschenken.

#### ***Vorschlag 2***

Gestalten Sie das Körbchen als Osterkörbchen mit Eiern, Nestmaterial und einer Osterkerze.

#### ***Vorschlag 3***

Gestalten Sie einen großen Weidenkorb mit mehreren verschiedenen Gläsern (Konfitüren, Früchte in Alkohol, Chutneys, Käse). Dekorieren Sie mit Osteraccessoires.

#### ***Vorschlag 4***

Wenn Sie einen Korb mit Griff verschenken, binden Sie eine große Schleife an den Griff.



# **Lebkuchen**

## **Zutaten**

250 g Mehl

2 TL Backpulver

50 g Butter

150 g Honig

50 g Zucker

150 g gemahlene Mandeln

50 g Zitronat

50 g Korinthen

2 EL Wasser

1 Eigelb

½ unbehandelte Zitrone

1 EL Kakao

1 TL gemahlenen Zimt

1 Messerspitze Nelkenpulver

1 Messerspitze Kardamom

## **Zutaten für die Glasur**

Dunkle Schokoladenglasur



## **Die Zubereitung**

Die Zitronenschale reiben. Das Zitronat und die Korinthen sehr fein schneiden.

Honig, Butter, Zucker und Wasser in einen Topf füllen und mit geringer Hitze erwärmen. Danach in eine Schüssel füllen und etwas abkühlen lassen.

Eigelb, Kakao, Zitronenschale und Gewürze zugeben. Das Mehl mit Backpulve

mischen und zwei Drittel zugeben und verrühren.

Mandeln, Korinthen, Zitronat und das restliche Mehl zufügen und alles kneten  
Den Teig auf einer Alufolie ausrollen und große Taler ausstechen.

Das Backblech fetten. Die Lebkuchen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Die Lebkuchen auskühlen lassen. Danach die Lebkuchen mit Schokoladenglasur bestreichen.

### ***Die dekorative Verpackung***

#### ***Vorschlag 1***

Die Lebkuchen auf einer Schale, in einer Schüssel, in einem kleinen Karton mit Weihnachtsserviette oder in einer Weihnachtsdose verpacken.

#### ***Vorschlag 2***

Legen Sie die Lebkuchen auch auf einen Sternteller oder einen Teller/Schale mit Weihnachtsmotiv. Verpacken Sie die schönen Gefäße mit Cellophanfolie oder Goldfolie.

#### ***Vorschlag 3***

Gestalten Sie einen Weihnachtsteller mit Kugeln, einer Kerze und Tannengrün. Verpacken Sie hier die Lebkuchen in einer Cellophan-Tüte mit Weihnachtsmotiven.



# **Rehrücken**

## **Zutaten**

200 g Butter

200 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

4 Eier

100 g Mehl

1 Prise Salz

50 g Speisestärke

50 g Kakao

1 gestrichener TL Backpulver

50 g Zartbitter-Schokolade

100 g gehackte Mandeln

2 EL Rum

## **Zutaten für die Füllung**

100 g Kirschkonfitüre

## **Zutaten zum Überziehen**

Schokoladenguss

50 g Mandelstifte



## **Die Zubereitung**

Die Butter in Flöckchen schneiden. Die Schokolade reiben.

Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier, Salz, Stärke und Backpulver zu einem Teig rühren. Die geriebene Schokolade, die gehackten Mandeln, den Kakao und den Rum unterziehen.

Die Rehrückenform fetten und den Teig einfüllen. Den Rehrücken ca. 55 – 65 min. bei 150 - 170°C backen.

Nach dem Backen und Auskühlen den Rehrücken durchschneiden. Die Kirschkonfitüre auf den unteren Teil verstreichen. Den Kuchen wieder zusammensetzen und mit Schokoladenguss bestreichen.

Mit einem Hölzchen (in gleichmäßigen Abständen in den Guss) Löcher stechen. Die Mandelstifte hineinstecken und den Rehrücken spicken.

### ***Die dekorative Verpackung***

#### ***Vorschlag 1***

Verschenken Sie den Rehrücken auf einer Kristallplatte. Verpacken Sie die Kristallplatte mit Cellophanfolie.

#### ***Vorschlag 2***

Verpacken Sie den Rehrücken in einem bunten Karton mit einer farblich abgestimmten Serviette.

#### ***Vorschlag 3***

Verschenken Sie den Kuchen mit einer neuen Rehrückenbackform.





# **Zimtsterne**

## **Zutaten**

*250 g Puderzucker*

*250 g gemahlene Mandeln*

*3 Eiweiß*

*1 TL Zimt*

*Butter zum Einfetten*



## **Die Zubereitung**

Das Eiweiß steif schlagen und mit dem Puderzucker zu einer dicken schaumigen Masse rühren. Die Masse teilen.

In den ersten Teil Mandeln und Zimt einrühren. Den Teig zwischen Backpapier ausrollen (½ cm). Die Sterne ausstechen.

Das Backblech fetten. Die Sterne auflegen und 2 Stunden trocknen lassen.

Den Backofen vorheizen. Den Backofen auf 175 - 200°C einstellen und die Sterne ca. 15 min. hell backen.

Danach mit dem restlichen Eiweiß bestreichen und trocknen lassen.

## **Die dekorative Verpackung**

### **Vorschlag 1**

Die Zimtsterne auf einer Kristallschale oder in einer Tasse mit Cellophanfolie, in einer Weihnachtsdose oder in einem kleinen Karton mit Weihnachtsserviette verpacken.

### **Vorschlag 2**

Verschenken Sie die Zimtsterne auf einem Sternteller. Verpacken Sie den Sternteller in Cellophanfolie, Goldfolie oder Glanzfolie.

### **Vorschlag 3**

Gestalten Sie einen Weihnachtsteller. Verpacken Sie hier die Zimtsterne und mehrere verschiedene Weihnachtsplätzchen und Pralinen in Cellophan-Tüten mit Weihnachtsmotiven.



# **Schokoladen-Honigkuchen**

## **Zutaten**

750 g Mehl

500 g Honig

250 g Zucker

2 - 3 EL Milch

150 g gehackte Haselnüsse

100 g gehackte Mandeln

100 g Zartbitterschokolade

1/2 TL gemahlene Nelken

1 TL Zimt

1 Prise Salz

1 unbehandelte Zitrone

3 Eier

2 EL Rosenwasser

15 g Pottasche

## **Zutaten für den Belag**

100 g Walnüsse

100 g gemischte kandierte Früchte

3 EL Orangenmarmelade

100 g Zartbitterschokolade

100 g Orangeat

100 g gehackte Mandeln

## **Zutaten für den Guss**

200 g Puderzucker

5 EL Zitronensaft



### **Die Zubereitung**

Die Zitronenschale reiben. Die Pottasche mit Rosenwasser verrühren.

Im Topf Milch, Honig und Zucker erwärmen. Die warme Milch in eine Schüsse umfüllen. Mehl, Haselnüsse, Mandeln, Schokolade, Gewürze, Zitronenschale, Eier und Pottasche in die Schüssel geben. Die Masse kneten.

Das Backblech fetten. Den Teig auf dem Backblech verstreichen.

Die Schokolade raspeln. Die Walnüsse hacken. Die Zutaten für den Belag mischen und auf dem Teig gleichmäßig verteilen.

Den Backofen vorheizen und den Honigkuchen backen. Die Backzeit beträgt 40 – 50 min bei 175 °C.

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und den Guss über den warmen Kuchen verteilen.

Den Honigkuchen in Quadrate oder Rechtecke schneiden.

### **Die dekorative Verpackung**

#### **Vorschlag 1**

Legen Sie den geschnittenen Honigkuchen in einen farbigen Karton mit passender Serviette und großer Schleife.

#### **Vorschlag 2**

Legen Sie den geschnittenen Honigkuchen auf eine große Kristallplatte und verpacken Sie die Platte mit Cellophanfolie.



# **Vanillekipferl**

## **Zutaten für den Teig**

200 g Mehl

100 g gemahlene Haselnüsse

150 g Butter

80 g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 Eigelbe

Butter zum Einfetten

## **Zutaten zum Bestreuen**

50 g Zucker

2 P. Vanillezucker



## **Die Zubereitung**

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel füllen, verrühren und kneten. Danach den Teig in 5 cm lange und ½ cm kleine Rollen formen. Die Rollen biegen.

Das Backblech fetten. Die Vanillekipferl 15 – 20 min. bei 170 – 190°C backen.

Zucker und 2 Päckchen Vanillezucker auf einem Teller vermischen. Die warmen Vanillekipferl darin wenden. Die Kipferl auskühlen lassen.

## **Die dekorative Verpackung**

### **Vorschlag 1**

Verpacken Sie die Vanillekipferl in einer großen Tasse mit Cellophanfolie, in einer Weihnachtsdose oder in einem kleinen Karton mit Weihnachtsserviette

### **Vorschlag 2**

Gestalten Sie einen Weihnachtsteller mit Kugeln, einer Kerze und Tannengrün. Verpacken Sie die Plätzchen in einer Cellophan-Tüte mit Weihnachtsmotiven.

### ***Vorschlag 3***

Verschenken Sie die Kipferl in einem Cellophantütchen mit einem Kerzenständer und einer Weihnachtskerze.



*Aus Schokolade, Mandeln  
und Nüssen*



*Pralinen*

# **Rumtrüffel**

## **Zutaten**

125 g Butter

125 g Puderzucker

375 g Zartbitterschokolade

25 g Kakao

4 EL dunkler Rum

## **Zutaten für die Verzierung**

100 g Trüffelkrümel



## **Die Zubereitung**

Die Schokolade in kleine Stücke zerkleinern und im Wasserbad schmelzen.

Die Butter schaumig rühren und den Puderzucker einrieseln lassen.

Die Schokolade in die Butter einrühren. Das Kakaopulver und den Rum zugeben und verrühren.

Danach kleine Kugeln formen und in Trüffelkrümeln wälzen.

## **Die dekorative Verpackung**

### **Vorschlag 1**

Die Rumtrüffel in einem Kristallgefäß oder Kristallschale (siehe Cover) verschenken. Verpacken Sie das Kristallgefäß in Cellophanfolie.

### **Vorschlag 2**

Verpacken Sie die Rumtrüffel in einem Cellophan-Tütchen und mit einem Anhänger. Hängen Sie das Tütchen an das große Geschenk.







# Weinbrandkugeln

## Zutaten

1 Eiweiß

140 g Zucker

140 g gemahlene Haselnüsse

50 g Kakao

## Zutaten für die Füllung

Weinbrandkirschen (siehe Rezept)

## Zutaten für die Verzierung

50 g geriebene Schokolade



## Die Zubereitung

Das Eiweiß schlagen.

Eiweiß, Zucker, Haselnüsse und Kakao zu einem Teig verrühren.

Aus dem Teig eine Rolle formen. Von der Rolle kleine Scheiben abschneiden.

Auf die Scheiben eine Weinbrandkirsche legen. Die Scheiben zu Kugeln umformen.

Die Kugeln in geriebener Schokolade wälzen.

Die Weinbrandkugel kühl aufbewahren.

## Die dekorative Verpackung

### Vorschlag 1

Die Pralinen in einem Kristallgefäß, auf einer Kristallschale oder in einer kleinen bunten Schachtel verschenken. Verpacken Sie das Kristallgefäß in Cellophanfolie oder in Goldfolie.

### Vorschlag 2

Hängen Sie ein Cellophan-Tütchen mit einem Anhänger an das große Geschenk.



# Ingwernüsse

## Zutaten

200 g Haselnüsse

3 EL Ahornsirup

2 EL Zucker

1 TL gemahlenen Ingwer

½ TL gemahlene Nelken

1 TL gemahlenen Kardamom

1 EL Sonnenblumenöl

## Weitere Zutaten

1 EL gemahlenen Ingwer

3 EL Zucker



## Die Zubereitung

Sonnenblumenöl, Ahornsirup, 2 EL Zucker, Nelken, 1 TL Ingwer und Kardamom mischen. Die Haselnüsse in eine feuerfeste Form füllen und mit dem Öl vermischen.

Den Backofen vorheizen. Ca. 15 - 20 min bei 180°C backen.

3 EL Zucker und 1 TL Ingwer auf einem Teller mischen. Die warmen Haselnüsse darin wälzen.

## Die dekorative Verpackung

Verpacken Sie die Ingwernüsse in einem Cellophan-Tütchen und hängen Sie es mit einem kleinen Zweig an das Geschenk.



# ***Nougat-Marzipanwürfel***

## ***Zutaten***

*200 g Rohmarzipan*

*150 g Puderzucker*

*2 EL Rum*

*200 g Nougatrohmasse*



## ***Die Zubereitung***

Rohmarzipan, Puderzucker und Rum vermischen und kneten.

Das Backblech mit Puderzucker bestreuen. Die Marzipanmasse ausrollen und teilen.

Die Nougatrohmasse im Wasserbad auflösen. Das Nougat auf die erste Hälfte der Marzipanmasse verstreichen. Die zweite Hälfte auflegen.

Alles kühl stellen und danach in Würfel schneiden.

## ***Die dekorative Verpackung***

### ***Vorschlag 1***

Die Pralinen in einem Kristallgefäß oder -schale, in einer kleinen bunten Schachtel oder in einer Dose verschenken. Verpacken Sie das Kristall in Cellophanfolie oder in Metallfolie.

### ***Vorschlag 2***

Hängen Sie ein Cellophan-Tütchen mit einem Anhänger an das große Geschenk.

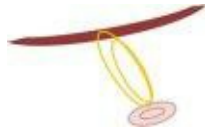


# **Mandelkonfekt**

## **Zutaten**

200 g Schokolade

100 g Mandelstifte



## **Die Zubereitung**

Die Mandelstifte ohne Fett rösten. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Alufolie auf einem Brettchen auslegen.

Die flüssige Schokolade in Kreisen auf die Alufolie verteilen. Die Mandelstifte auf die Schokolade legen und mit der restlichen Schokolade übergießen.

Alles abkühlen lassen und kaltstellen.

## **Die dekorative Verpackung**

### **Vorschlag 1**

Füllen Sie die Pralinen in eine Suppentasse, in ein Glasgefäß, in eine kleine bunte Schachtel oder in eine Dose. Verpacken Sie die Gefäße in Cellophanfolie.

### **Vorschlag 2**

Hängen Sie ein gefülltes Cellophan-Tütchen mit einem Anhänger an das große Geschenk.

### **Vorschlag 3**

Mischen Sie das Mandelkonfekt mit Rumrosinen oder füllen Sie zwei Tütchen und hängen es an das Hauptgeschenk.



# **Rumrosinen**

## **Zutaten**

200 g Vollmilchschokolade

100 g Rosinen

54% Rum



## **Die Zubereitung**

Die Rosinen mindestens 1 Tag im Rum einweichen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Rosinen aus dem Rum nehmen und gut abtropfen lassen.

Die Rosinen auf ein Spießchen stecken, in die Schokolade tauchen und abkühlen lassen.

Die Rumrosinen kühl aufbewahren.

## **Die dekorative Verpackung**

Hängen Sie ein gefülltes Cellophan-Tütchen mit einem Anhänger an das große Geschenk.



*Kokosberge*





# **Kokosberge**

## **Zutaten**

40 g Kokosnussflocken

Weißer Rum

200 g Vollmilchschokolade

Puderzucker



## **Die Zubereitung**

Die Kokosnussflocken mit etwas Rum vermischen. Die Flocken nicht zu feucht mischen. Puderzucker nach Belieben zugeben und abschmecken.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Alufolie auf einem Brettchen auslegen.

Die Schokolade in Kreise aufstreichen. Die Kokosnussflocken mit einem Teelöffel auflegen. Vorsichtig mit flüssiger Schokolade übergießen.

Die Kokosberge kühl stellen.

## **Die dekorative Verpackung**

### **Vorschlag 1**

Die Kokosberge in einem Glasgefäß und mit Cellophanfolie verpacken.

### **Vorschlag 2**

Die Pralinen in einer schönen Dose oder in einer bunten Schachtel mit einer Serviette verschenken.



# **Weißer Trüffel**

## **Zutaten**

125 g Butter

125 g Puderzucker

375 g Vollmilchschokolade

25 g Kakao

3 - 4 EL Weißer Rum

## **Zutaten für die Verzierung**

Weißer Schokolade



## **Die Zubereitung**

Die Schokolade in kleine Stücke zerkleinern und im Wasserbad schmelzen.

Die Butter schaumig rühren und den Puderzucker einrieseln lassen.

Die Schokolade in die Butter einrühren. Das Kakaopulver und den Rum zugeben und verrühren.

Die weiße Schokolade reiben.

Danach kleine Kugeln formen und die Kugeln in der weißen Schokolade wälzen.

## **Die dekorative Verpackung**

### **Vorschlag 1**

Die Trüffel in einem Kristallgefäß und mit Cellophanfolie oder Metallfolie verpacken.

### **Vorschlag 2**

Die Pralinen in einer schönen Dose oder in einer gemusterten Schachtel mit einer Serviette verschenken. Die Pralinen in Pralinenförmchen setzen.

### **Vorschlag 3**

Die weißen Trüffel in Cellophan-Tütchen mit einem kleinen Zweig oder Anhänger an das große Geschenk hängen.



# **Marzipan-Nusswürfel**

## **Zutaten**

200 g Rohmarzipan

150 g Puderzucker

2 EL Rum

200 g Nougatrohmasse

150 g geriebene Haselnüsse

200 g Schokolade



## **Die Zubereitung**

Rohmarzipan, Puderzucker und Rum vermischen und verkneten.

Das Backblech mit Puderzucker bestreuen. Die Masse ausrollen und teilen.

Die Nougatrohmasse im Wasserbad auflösen. Das Nougat auf die erste Hälfte des Marzipanes verstreichen. Die geriebenen Haselnüsse gleichmäßig verteilen. Die zweite Hälfte des Marzipans auflegen. Alles kühl stellen.

Die Marzipan-Nusswürfel in Stücke schneiden. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Würfel bestreichen.

## **Die dekorative Verpackung**

### **Vorschlag 1**

Die Würfel auf eine eckige Glasschale oder in ein Glasgefäß legen. Das Gefäß mit Cellophanfolie verpacken.

### **Vorschlag 2**

Füllen Sie die Pralinen in Cellophantütchen, in eine dekorative Schachtel oder Dose.



# **Weißer Kirschkugeln**

## **Zutaten**

1 Eiweiß

140 g Zucker

140 g gemahlene Haselnüsse

50 g Kakao

## **Zutaten für die Füllung**

Kirschen aus dem Glas

Kirschwasser

## **Zutaten für die Verzierung**

50 g geriebene weiße Schokolade



## **Die Zubereitung**

Die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Kirschen mindestens einen Tag in Kirschwasser einlegen. Danach gut abtropfen lassen.

Das Eiweiß schlagen.

Eiweiß, Zucker, Haselnüsse und Kakao zu einem Teig verrühren.

Aus dem Teig eine Rolle formen. Von der Rolle kleine Scheiben abschneiden.

Auf die Scheiben eine Kirsche legen. Die Scheiben zu Kugeln umformen.

Die weiße Schokolade reiben. Die Kugeln in der Schokolade wälzen.

Die weißen Kirschkugeln kühl aufbewahren.

## **Die dekorative Verpackung**

### **Vorschlag 1**

Die Kirschkugeln in ein Kristallgefäß oder -schale legen. Das Kristall mit Cellophanfolie oder Metallfolie verpacken.

### ***Vorschlag 2***

Füllen Sie die Pralinen in Cellophantütchen, in eine dekorative Schachtel oder Dose.



*Süß und fruchtig*



*Konfitüren, Marmeladen, Chutneys*



## ***Die dekorative Verpackung***

Für die Gläser eine stabile Verpackung auswählen. Die Gläser großzügig platzieren.

Je nach Anlass die Auspolsterung auswählen. Ostern mit einem Nest und Eiern oder Weihnachten mit Tannengrün und Weihnachtsservietten. Fügen Sie entsprechende Accessoires (z.B. Strohsterne, Kugeln) zu.

Für eine Grillfeier, Party oder Geburtstag bunte Servietten oder Geschirrtücher zur Polsterung wählen.

Zu den Gläsern können auch weitere Kleinigkeiten dazugelegt werden wie z.B. Plätzchen oder Pralinen in Cellophantütchen.

Ein Glas oder mehrere verschiedene Gläser in einen bunten Karton, Weidenkorb oder in eine ausgepolsterte Schüssel legen.

Die Schüssel, den – offenen - bunten Karton und den Weidenkorb in Cellophanfolie verpacken.

Den – geschlossenen - bunten Karton mit einer großen Schleife verzieren.

Einen weißen Karton mit Geschenkpapier bekleben oder in Geschenkpapier einpacken. Mit einer schönen Schleife, einem Anhänger oder Zweig schmücken.

Das einzelne Glas in Cellophanfolie verpacken.

Das einzelne Glas in Geschenkpapier verpacken und einen langen Löffel an das Geschenkband binden.

Als Hauptgeschenk schöne Marmeladengefäße für den Frühstückstisch kaufen und die Konfitüre in einem großen Karton dazulegen.

Das Glas mit dem Hauptgeschenk in einem Karton verpacken.

Für eine Grillfeier oder zu einem Fondue können Sie ein Glas Chutney mitnehmen. Das Glas in Cellophanfolie verpacken.

Gestalten Sie ein hübsches Etikett für das Glas oder einen Anhänger.

# **Feigen-Mirabellen Konfitüre**

## **Zutaten**

200 g Feigen (getrocknet)

800 g Mirabellen

3 EL Rum

1 kg Gelierzucker



## **Die Zubereitung**

Die Feigen zerkleinern und mit Rum mischen. Die Feigen über Nacht ziehen lassen.

Die Mirabellen waschen und entsteinen.

Die Feigen in einen Topf füllen und unter Rühren kurz kochen lassen.

Mirabellen und Gelierzucker zufügen. Alles weitere 4 min. sprudelnd kochen lassen. Den Schaum abschöpfen.

Die Gelierprobe auf einem kleinen Teller durchführen. Geliert die Konfitüre nicht, etwas Gelierzucker zugeben und erneut aufkochen lassen. Die Gelierprobe wiederholen.

Die Konfitüre heiß in die Twist-off Gläser füllen, verschließen, umdrehen und auskühlen lassen.

Die Haltbarkeit ist ca. 1 – 2 Jahre.

## **Die Vorbereitung der Gläser**

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen. Die sauberen Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.



# ***Erdbeerkonfitüre mit Grand Marnier***

## ***Zutaten***

*1 kg Erdbeeren*

*1 kg Gelierzucker*

*3 EL Grand Marnier*

*1 Orange (unbehandelt)*



## ***Die Zubereitung***

Die Erdbeeren waschen und verlesen. Die Orange auspressen. Die Orangenschale reiben.

Erdbeeren, Orangenschale, Orangensaft und den Gelierzucker mischen. Alles zum Kochen bringen und ständig rühren. Die Kochzeit beträgt 4 min (sprudelnd kochen). Den Schaum abschöpfen. Zum Schluss den Grand Marnier hinzufügen.

Die Gelierprobe auf einem kleinen Teller durchführen. Geliert die Konfitüre nicht, etwas Gelierzucker zugeben und erneut aufkochen lassen. Die Gelierprobe wiederholen.

Die Konfitüre heiß in die Twist-off Gläser füllen, verschließen, umdrehen und auskühlen lassen.

Die Haltbarkeit ist ca. 1 – 2 Jahre.

## ***Die Vorbereitung der Gläser***

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen. Die sauberen Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.



# **Himbeer-Brombeerkonfitüre**

## **Zutaten**

500 g Brombeeren

500 g Himbeeren

1 kg Gelierzucker

1 EL Brombeerlikör



## **Die Zubereitung**

Himbeeren und Brombeeren verlesen. Die Früchte durch ein Sieb rühren.

Brombeeren, Himbeeren und Gelierzucker in einen Topf füllen. Alles zum Kochen bringen. Oft rühren. Die Kochzeit beträgt 4 min (sprudelnd kochen). Den Schaum abschöpfen. Zum Schluss den Brombeerlikör zufügen.

Die Gelierprobe auf einem kleinen Teller durchführen. Geliert die Konfitüre nicht, etwas Gelierzucker zugeben und erneut aufkochen lassen. Die Gelierprobe wiederholen.

Die Konfitüre heiß in die Twist-off Gläser füllen, verschließen, umdrehen und auskühlen lassen.

Die Haltbarkeit ist ca. 1 – 2 Jahre.

## **Die Vorbereitung der Gläser**

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen. Die sauberen Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.



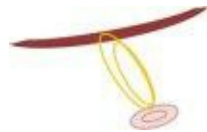
# ***Johannisbeerkonfitüre***

## ***Zutaten***

*1 kg schwarze Johannisbeeren*

*750 g Gelierzucker*

*2 EL Johannisbeerlikör*



## ***Die Zubereitung***

Die Johannisbeeren waschen und putzen. Die Beeren durch ein Sieb rühren. Die Früchte in einen Topf füllen und den Gelierzucker hinzufügen. Die Masse zum Kochen bringen und ständig rühren. Die Kochzeit beträgt 10 min (sprudelnd kochen). Den Schaum abschöpfen. Am Ende der Kochzeit den Johannisbeerlikör zufügen.

Die Gelierprobe auf einem kleinen Teller durchführen. Geliert die Konfitüre nicht, etwas Gelierzucker zugeben und erneut aufkochen lassen. Die Gelierprobe wiederholen.

Die Konfitüre heiß in die Twist-off Gläser füllen, verschließen, umdrehen und auskühlen lassen.

Die Haltbarkeit ist ca. 1 – 2 Jahre.

## ***Die Vorbereitung der Gläser***

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen. Die sauberen Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.



# ***Rhabarber-Bananen Konfitüre***

## ***Zutaten***

*700 g Rhabarber*

*250 g Bananen*

*1 Zitrone*

*1 kg Gelierzucker*



## ***Die Zubereitung***

Den Rhabarber waschen und in Stücke schneiden. Die Zitrone auspressen. Die Bananen schälen und 250 g abwiegen.

Rhabarber, Bananen und Gelierzucker in einen Topf füllen und verrühren. 4 min. sprudelnd kochen lassen. Den Zitronensaft zugeben.

Die Gelierprobe auf einem kleinen Teller durchführen. Geliert die Konfitüre nicht, etwas Gelierzucker zugeben und erneut aufkochen lassen. Die Gelierprobe durchführen.

Die Konfitüre heiß in die Twist-off Gläser füllen, verschließen, umdrehen und auskühlen lassen.

Die Haltbarkeit ist ca. 1 – 2 Jahre.

## ***Die Vorbereitung der Gläser***

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen. Die sauberen Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.



# ***Nektarinen-Kürbis Marmelade***

## ***Zutaten***

*500 g Nektarinen*

*500 g Kürbis*

*1 Zitrone*

*1 kg Gelierzucker*

*1 TL Ingwerpulver*



## ***Die Zubereitung***

Die Nektarinen häuten. Die Steine entfernen. Das Fruchtfleisch kleinschneiden und 500 g abwiegen.

Den Kürbis schälen und halbieren. Die Kerne und das Weiche entfernen. Den Kürbis kleinschneiden. 500 g Kürbisfleisch abwiegen.

Die Zitrone heiß abspülen, die Zitronenschale reiben und die Zitrone auspressen. Die Kerne entfernen.

Alles in einem großen Topf mit Gelierzucker verrühren.

Gelierzucker, Ingwer, Nektarinen, Kürbis, Zitronensaft und Zitronenschale zum Kochen bringen. Ständig rühren. 4 min. sprudelnd kochen lassen.

Die Gelierprobe auf einem kleinen Teller durchführen. Geliert die Konfitüre nicht, etwas Gelierzucker zugeben und erneut aufkochen lassen.

Die Konfitüre heiß in die Gläser füllen, mit dem Deckel verschließen und umdrehen. Die Gläser auskühlen lassen.

Die Haltbarkeit ist ca. 1 – 2 Jahre.

## ***Die Vorbereitung der Gläser***

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen. Die sauberen Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.





*Nektarinenkonfitüre mit Cointreau*



# ***Nektarinenkonfitüre mit Cointreau***

## ***Zutaten***

*1 kg Nektarinen*

*1 kg Gelierzucker*

*2 TL Cointreau*



## ***Die Zubereitung***

Die Nektarinen häuten, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Nektarinen und Gelierzucker in einen Topf füllen. Die Masse zum Kochen bringen und umrühren. Die Kochzeit beträgt 4 min (sprudelnd kochen). Den Schaum abschöpfen. Zum Ende der Kochzeit den Cointreau zugeben.

Die Gelierprobe auf einem kleinen Teller durchführen. Geliert die Konfitüre nicht, etwas Gelierzucker zugeben und erneut aufkochen lassen. Die Gelierprobe wiederholen.

Heiß die Konfitüre in die Twist-off Gläser füllen, verschließen, umdrehen und auskühlen lassen.

Die Haltbarkeit ist ca. 1 – 2 Jahre.

## ***Die Vorbereitung der Gläser***

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen. Die sauberen Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.



# ***Pfirsich-Ananas Konfitüre***

## ***Zutaten***

*650 g Pfirsich*

*350 g Ananas*

*1 kg Gelierzucker*

*1 Zitrone*



## ***Die Zubereitung***

Die Pfirsiche waschen, entsteinen. Die Ananas putzen. Die Früchte in kleine Stücke schneiden. Pfirsiche, Ananas, Zitronensaft und Gelierzucker mischen. Die Masse zum Kochen bringen und ständig rühren. Die Kochzeit beträgt 4 min (sprudelnd kochen). Den Schaum abschöpfen.

Die Gelierprobe auf einem kleinen Teller durchführen. Geliert die Konfitüre nicht, etwas Gelierzucker zugeben und erneut aufkochen lassen. Die Gelierprobe wiederholen.

Die Konfitüre in die Twist-off Gläser füllen, verschließen, umdrehen und auskühlen lassen.

Die Haltbarkeit ist ca. 1 – 2 Jahre.

## ***Die Vorbereitung der Gläser***

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen. Die sauberen Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.



# **Weihnachtskonfitüre**

## **Zutaten**

1 kg Birnen

1 kg Gelierzucker

1 Zimtstange

3 Nelken

1 Zitrone



## **Die Zubereitung**

Die Birnen schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. 1 kg Birnen abwiegen. Die Zitrone auspressen.

Birnen, Zitronensaft, Zimt, Nelken und Gelierzucker in einen Topf füllen und 1 Tag ziehen lassen.

Am nächsten Tag umrühren und alles zum Kochen bringen. Oft umrühren. Die Kochzeit beträgt 4 min (sprudelnd kochen). Den Schaum abschöpfen. Die Gewürze entfernen.

Die Gelierprobe auf einem kleinen Teller durchführen. Geliert die Konfitüre nicht, etwas Gelierzucker zugeben und erneut aufkochen lassen. Die Gelierprobe wiederholen.

Die Konfitüre in die Twist-off Gläser füllen, verschließen, umdrehen und auskühlen lassen.

Die Haltbarkeit ist ca. 1 – 2 Jahre.

## **Die Vorbereitung der Gläser**

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen. Die sauberen Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.



# ***Mango-Erdbeerkonfitüre***

## ***Zutaten***

*500 g Mango*

*500 g Erdbeeren*

*1 Zitrone*

*1 kg Gelierzucker*



## ***Die Zubereitung***

Die Mango schälen, entsteinen und in Stücke schneiden. 500 g Mango abwiegen. Die Erdbeeren waschen. Die Zitrone auspressen.

Mango, Zitronensaft, Erdbeeren und Gelierzucker mischen und in einen Topf füllen. Alles zum Kochen bringen und ständig rühren. Die Kochzeit beträgt 4 min. (sprudelnd kochen). Den Schaum abschöpfen.

Die Gelierprobe auf einem kleinen Teller durchführen. Geliert die Konfitüre nicht, etwas Gelierzucker zugeben und erneut aufkochen lassen. Die Gelierprobe wiederholen.

Die Konfitüre in die Twist-off Gläser füllen, verschließen, umdrehen und auskühlen lassen.

Die Haltbarkeit ist ca. 1 – 2 Jahre.

## ***Die Vorbereitung der Gläser***

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen. Die sauberen Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.



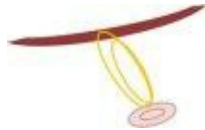
# Orangenmarmelade

## Zutaten

1 kg Orangen (unbehandelt)

1 kg Gelierzucker

4 EL Rum



## Die Zubereitung

Die Orangen heiß abspülen. 2 Orangenschalen reiben. Das Fruchtfleisch filetieren und in Stücke schneiden. Orangen, abgeriebene Orangenschale, Wasser und Gelierzucker in einen Topf füllen und mischen. Alles zum Kochen bringen und umrühren. Die Kochzeit beträgt 4 min (sprudelnd kochen). Den Schaum abschöpfen. Zum Schluss den Rum zugeben.

Die Gelierprobe auf einem kleinen Teller durchführen. Geliert die Konfitüre nicht, etwas Gelierzucker zugeben und erneut aufkochen lassen. Die Gelierprobe wiederholen.

Die Konfitüre in die Twist-off Gläser füllen, verschließen, umdrehen und auskühlen lassen.

Die Haltbarkeit ist ca. 1 – 2 Jahre.

## Die Vorbereitung der Gläser

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen. Die sauberen Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.



# **Maracuja Gelee**

## **Zutaten**

*¼ l Orangensaft*

*1 Orange(unbehandelt)*

*½ l Maracujasaft*

*1 kg Gelierzucker*



## **Die Zubereitung**

Die Orange heiß abspülen. Die Orangenschale reiben. Das Fruchtfleisch filetieren und in Stücke schneiden.

Orangen, abgeriebene Orangenschale, Gelierzucker Orangen- und Maracujasaft in einen Topf füllen und mischen. Alles zum Kochen bringen und umrühren. Die Kochzeit beträgt 4 min. (sprudelnd kochen). Den Schaum abschöpfen.

Die Gelierprobe auf einem kleinen Teller durchführen. Geliert die Konfitüre nicht, etwas Gelierzucker zugeben und erneut aufkochen lassen. Die Gelierprobe wiederholen.

Den Gelee in die Twist-off Gläser füllen, verschließen, umdrehen und auskühlen lassen.

Die Haltbarkeit ist ca. 1 – 2 Jahre.

## **Die Vorbereitung der Gläser**

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen. Die sauberen Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.





# **Rotwein-Paprika Gelee**

## **Zutaten**

*125 ml Tomatensaft*

*60 g rote Paprika*

*60 g grüne Paprika*

*250 g Gelierzucker*

*½ Zitrone*

*1 EL Rotwein*

*1 Messerspitze Salz*



## **Die Zubereitung**

Die Zitrone auspressen und abseihen.

Die Paprika putzen, die Kerne und die Trennwände entfernen. Die Paprika in Stücke schneiden und dünsten. Danach alles durch ein Sieb streichen.

Paprika, Tomatensaft und Gelierzucker verrühren und zum Kochen bringen.

4 min. sprudelnd kochen lassen. Am Ende der Kochzeit den Zitronensaft und Rotwein zugeben. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

Die Gelierprobe auf einem kleinen Teller durchführen. Geliert die Konfitüre nicht, etwas Gelierzucker zugeben und erneut aufkochen lassen. Die Gelierprobe wiederholen.

Das Gelee in die Twist-off Gläser füllen, verschließen, umdrehen und auskühlen lassen.

Die Haltbarkeit ist ca. 12 Monate.

## **Die Vorbereitung der Gläser**

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen. Die sauberen Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.



# **Apfel-Aprikosen Chutney**

## **Zutaten**

*250 g Äpfel*

*250 g Aprikosen*

*1 Orange*

*100 ml Orangensaft*

*200 g brauner Kandiszucker*

*5 EL Weinessig*

*4 EL Sultaninen*

*1 TL Ingwerpulver*

*1 Prise Salz*



## **Die Zubereitung**

Die Äpfel schälen und entkernen. Die Aprikosen häuten und entsteinen. Die Früchte kleinschneiden. Die Orangen filetieren. Die Sultaninen waschen.

Früchte, Kandiszucker, Sultaninen, Orangensaft und Essig zum Kochen bringen. 30 – 40 min. einkochen lassen und oft umrühren. Die Gewürze zufügen.

Das Chutney heiß in die Gläser füllen, mit dem Deckel verschließen und umdrehen. Die Gläser auskühlen lassen.

Die Haltbarkeit ist ca. 4 Wochen.

## **Die Vorbereitung der Gläser**

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen. Die sauberen Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.



# **Mango-Grapefruit Chutney**

## **Zutaten**

4 Mangos

2 Grapefruits

1 Peperoni

500 g brauner Zucker

300 ml Rotweinessig

1 TL Ingwerpulver

1 - 2 TL gemahlener Koriander

1 TL Curry

½ Zitrone (unbehandelt)

1 TL Salz

1 Msp. Zimt



## **Zubereitung**

Die Zitronenschale waschen und reiben. Die Mango schälen und würfeln. Die Grapefruit filetieren und kleinschneiden. Die Peperoni waschen, entkernen und in dünne Streifen schneiden.

Alle Zutaten in einen Topf füllen und einkochen lassen. Oft umrühren.

Das Chutney heiß in die Gläser füllen, mit dem Deckel verschließen und umdrehen. Die Gläser auskühlen lassen.

Die Haltbarkeit ist ca. 6 Monate.

## **Vorbereitung der Gläser**

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen. Die sauberen Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.



# **Tomaten-Pfirsich Chutney**

## **Zutaten**

500 g Pfirsiche

100 g Zwiebeln

250 g Cocktailtomaten

3 Zweige Thymian

1 EL Olivenöl

100 g Zucker

150 ml Weißweinessig

250 g Gelierzucker (2:1)

2 TL Salz

Cayennepfeffer



## **Die Zubereitung**

Die Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen. Die Tomaten vierteln.

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Pfirsiche kurz in heißes Wasser legen, abschrecken und häuten.

Die Thymianzweige waschen und hacken.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln anschwitzen. Den Zucker zufügen und schmelzen lassen. Den Essig zugeben und alles gut verrühren.

Tomaten, Zwiebeln, Gelierzucker und Pfirsiche zugeben. Ca. 3 – 4 min. sprudelnd kochen lassen. Ständig rühren. Den Topf vom Herd nehmen. Thymian, Cayennepfeffer und Salz zugeben und abschmecken.

Das Chutney heiß in die Gläser füllen, mit dem Deckel verschließen und umdrehen. Die Gläser auskühlen lassen.

Die Haltbarkeit ist ca. 4 Monate.

### ***Die Vorbereitung der Gläser***

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen. Die sauberen Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.



## *Pflaumen Chutney*





# ***Pflaumen Chutney***

## ***Zutaten***

*500 g Pflaumen*

*600 g Äpfel*

*150 g Zwiebeln*

*2 Knoblauchzehen*

*125 ml Rotweinessig*

*1 Stück Ingwer*

*1 TL Senfkörner*

*1 TL Salz*

*150 g brauner Zucker*



## ***Die Zubereitung***

Die Äpfel schälen und kleinschneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch pellen und fein würfeln. Den Ingwer in kleine Stücke schneiden oder reiben. Die Pflaumen waschen, entsteinen und halbieren

Äpfel, Zwiebel, Knoblauch, Pflaumen und Ingwer mit 100 ml Wasser in einen Topf geben. Alles erhitzen und umrühren. Senfkörner und Salz zufügen und alles zum Kochen bringen. Ca. 15 Minuten leicht kochen lassen. Essig und Zucker zugeben. Das Chutney einkochen lassen und umrühren.

Das Chutney heiß in die Gläser füllen, mit dem Deckel verschließen und umdrehen. Die Gläser auskühlen lassen.

Die Haltbarkeit ist ca. 4 Wochen.

## ***Die Vorbereitung der Gläser***

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen. Die sauberen Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.



# **Paprika Relish**

## **Zutaten**

400 g rote Paprika

300 g gelbe Paprika

300 g grüne Paprika

250 g Zwiebeln

100 ml Weißweinessig

200 ml Orangensaft

½ TL Paprikapulver

250 g Gelierzucker (3:1)

3 TL Salz

Cayennepfeffer



## **Die Zubereitung**

Die Paprika putzen und das Kerngehäuse und die Trennwände entfernen. Die Paprika in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln.

Paprika, Zwiebel, Essig, Orangensaft, Gelierzucker und Paprikapulver in einen Topf füllen und mischen. Alles ca. 8 min. kochen lassen und umrühren. Das Paprikarelish mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Das Relish heiß in die Gläser füllen, mit dem Deckel verschließen und umdrehen. Die Gläser auskühlen lassen.

Die Haltbarkeit ist ca. 4 Wochen.

## **Die Vorbereitung der Gläser**

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen. Die sauberen Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.



## *Die Geistreichen*



*Liköre und Früchte*

## ***Die dekorative Verpackung***

Für die – verschraubte - Flasche eine stabile Verpackung auswählen.

Die Flasche oder die Früchte im Glas in einen bunten Karton oder Weidenkorb legen.

Den – offenen - bunten Karton und den Weidenkorb in Cellophanfolie verpacken.

Den – geschlossenen - bunten Karton mit einer großen Schleife verzieren.

Einen weißen Karton mit Geschenkpapier bekleben oder in Geschenkpapier einpacken. Mit einer schönen Schleife, einem Anhänger oder einem Zweig schmücken.

Die einzelne Flasche in Cellophanfolie oder in eine Geschenkflaschentüte verpacken.

Die einzelne Flasche in Geschenkpapier verpacken. Zusätzlich ein Pralinentütcher und einen Anhänger an das Geschenkband binden.

Als Hauptgeschenk Likörgläser verpacken und die Flasche in einem großen Karton dazulegen. Einen Anhänger mit dem entsprechenden Likör beschriften und an die Flasche hängen.

Den Likör in einer schönen Likörkaraffe verschenken. Die Likörkaraffe stehend in Cellophan verpacken. Einen Anhänger befestigen und mit dem Likörnamen beschriften.

Weitere Anregungen für die Verpackung der Früchte im Glas sind im Kapitel Konfitüren, Marmeladen und Chutneys beschrieben.

# Weinbrandkirschen

## Zutaten

500 g Sauerkirschen

300 g Zucker

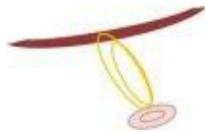
350 ml Asbach Weinbrand

1 Zimtstange

1 unbehandelte Zitrone

3 Nelken

Weinbrand zum Abdecken



## Die Zubereitung

Die Kirschen waschen und entsteinen.

Zucker und 50 ml Wasser in einen Topf füllen und aufkochen lassen.

Alles dick zu einem Sirup einkochen lassen. Den Sirup vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. 200 ml Weinbrand zufügen und verrühren.

Die Zimtstange zerteilen. Die Zitronenschale reiben.

Zimt, Zitronenschale, Nelken, Kirschen zum Sirup zugeben. 4 min. kochen lassen und umrühren. Am Ende der Kochzeit den restlichen Weinbrand zufügen.

Heiß in die Gläser füllen. Mit Weinbrand abdecken und die Gläser schließen. 4 – 5 Wochen ziehen lassen und kühl lagern.

Die Haltbarkeit beträgt ca. 6 Monate.

## Die Vorbereitung der Gläser

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen.





# ***Pflaumen in Rum***

## ***Zutaten***

*500 g Pflaumen*

*1 Flasche Rum*

*250 g Kandiszucker*

*1 Zimtstange*



## ***Die Zubereitung***

Die Pflaumen waschen und entsteinen. 4 min. in kochendem Wasser garen. Danach die Pflaumen in ein Sieb füllen und gut abtropfen lassen.

Pflaumen und Zucker in die Gläser füllen. Alles mit Rum abdecken und die Gläser verschrauben.

Bis zum Servieren ca. 4 Wochen an einem dunklen Ort ziehen lassen.

## ***Die Vorbereitung der Gläser***

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen.



# ***Nektarinen in Wodka***

## ***Zutaten***

*1 kg Nektarinen*

*500 g brauner Kandiszucker*

*0,7 l Wodka*



## ***Die Zubereitung***

Die Nektarinen kurz in heißes Wasser legen, herausnehmen und abschrecken. Die Früchte häuten.

Danach die Nektarinen halbieren und in einen Topf füllen. Mit wenig Wasser aufkochen lassen. Den Stein entfernen. Danach die Früchte herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Nektarinen und den Zucker auf die Gläser verteilen. Alles mit Wodka übergießen und die Gläser verschrauben. Ca. 2 Monate ziehen lassen.

## ***Die Vorbereitung der Gläser***

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen.



*Kaffeelikör*



# **Kaffeelikör**

## **Zutaten**

*125 g Espresso Bohnen*

*1 Vanillestange*

*1 Pk. Vanillezucker*

*1 Zimtstange*

*1 Flasche Korn*



## **Die Zubereitung**

Die Vanillestange öffnen und das Mark herauskratzen.

Kaffeebohnen mit Korn, Vanillemark, Vanillezucker und Zimtstange in ein Glas füllen und 2 Wochen ziehen lassen. Danach den Kaffeelikör filtern und in dekorative Flaschen füllen.

## **Die Vorbereitung der Flasche**

Die Flasche und den Verschluss heiß spülen.



# **Heidelbeerlikör**

## **Zutaten**

*250 g Heidelbeeren*

*150 g Weißer Kandiszucker*

*0,7 l Korn*



## **Die Zubereitung**

Heidelbeeren, Kandis und Korn in eine Flasche füllen.

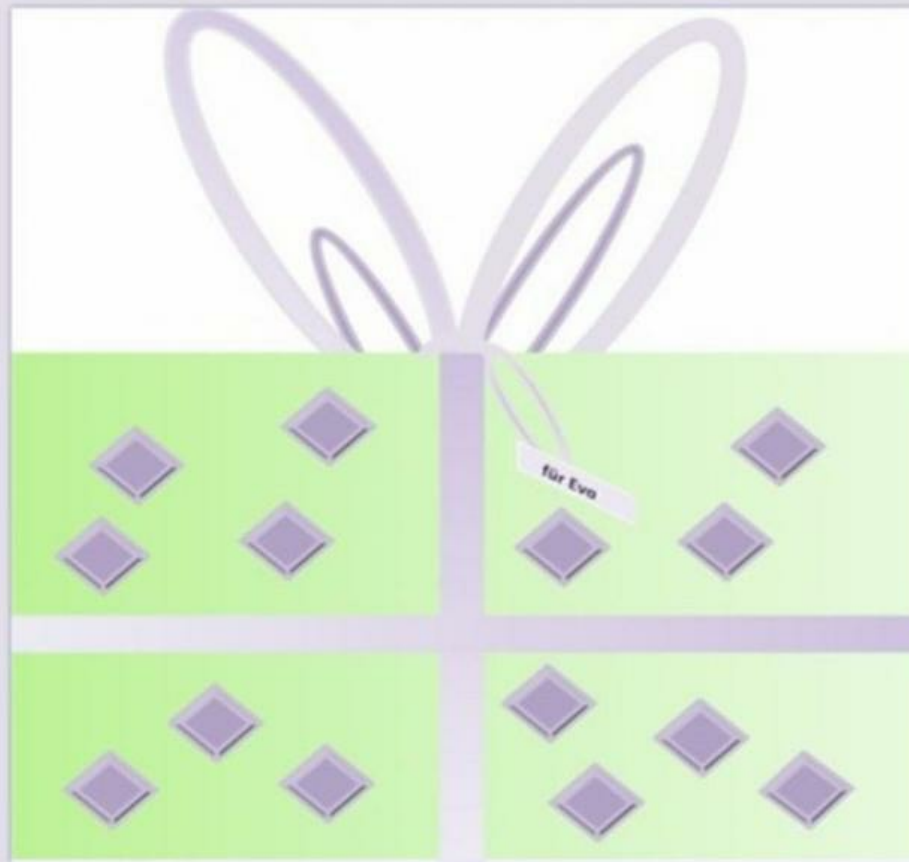
Die Heidelbeeren ca. 8 – 10 Wochen ziehen lassen. Danach den Likör filtern und in schöne Flaschen abfüllen.

## **Die Vorbereitung der Flasche**

Die Flasche und den Verschluss heiß spülen.



## *Aus dem Glas*



*Gemüse, Käse, Öle und Pestos*

## ***Die dekorative Verpackung***

Für die Gläser eine stabile Verpackung auswählen. Die Gläser großzügig platzieren.

Die Gläser mit einem schönen Etikett beschriften.

Je nach Anlass die Auspolsterung auswählen. Ostern mit einem bunten Nest und Eiern oder Weihnachten mit Tannengrün, Zapfen und Weihnachtsservietten. Für eine Grillfeier, Party oder Geburtstag eine bunte Serviette zur Polsterung wählen. Die Farben abstimmen.

Ein Glas oder mehrere verschiedene Gläser in einen bunten Karton, Weidenkorb oder in eine ausgepolsterte große Schüssel legen.

Die Schüssel, den – offenen - bunten Karton und den Weidenkorb in Cellophanfolie verpacken.

Den – geschlossenen - bunten Karton mit einer großen Schleife verzieren.

Einen weißen Karton mit Geschenkpapier bekleben oder in Geschenkpapier einpacken. Mit einer schönen Schleife, einem Anhänger oder einem Zweig schmücken.

Das einzelne Glas in Cellophanfolie verpacken.

Als Hauptgeschenk eine Servierplatte und z.B. die Grünen Gurken in einem großer Karton dazulegen.

Das Glas mit dem Hauptgeschenk in einem Karton verpacken.

Die Ölflasche stehend mit Geschenkpapier, in einer Geschenkflaschentüte oder in Cellophanfolie verpacken. An die Flasche einen hübschen Anhänger befestigen. Den Anhänger mit dem Namen des Öles beschriften oder mit dem Namen des Beschenkten versehen.

# Grünes Pesto

## Zutaten

1 Bund Basilikum

120 ml Olivenöl

1 Knoblauchzehe

50 g Parmesan

30 g Pinienkerne

Olivenöl zum Abdecken



## Die Zubereitung

Das Basilikum waschen und die Blätter abzupfen. Den Parmesankäse reiben. Die Knoblauchzehe pellen.

Die Pinienkerne in der Pfanne (ohne Fett) rösten und abkühlen lassen.

Basilikum, Olivenöl und Knoblauch im Mixer pürieren. Das Olivenöl langsam zugeben. Die Pinienkerne und den Parmesankäse zugeben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Grüne Pesto in die Gläser füllen. Alles mit Olivenöl abdecken. Die Gläser schließen.

Das Pesto kühl lagern. Die Lagerdauer beträgt ca. 4 Wochen.

## Die Vorbereitung der Gläser

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen.





# ***Pistazien-Petersilien Pesto***

## ***Zutaten***

*2 Bund glatte Petersilie*

*100 g Pistazienkerne*

*200 ml Olivenöl*

*100 g Parmesan*

*1 Orange (unbehandelt)*

*Salz*

*Pfeffer*

*Olivenöl zum Abdecken*



## ***Die Zubereitung***

Den Parmesankäse reiben. Die Orangenschale reiben und 2 TL abnehmen.

Die Petersilie waschen und trocknen. Die Blätter hacken.

Die Pistazienkerne in einer Pfanne (ohne Fett) hell rösten und danach auskühlen lassen.

Petersilie, Pistazien und Öl im Mixer pürieren. Parmesankäse und Orangenschale unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Pistazien-Petersilien Pesto in die Gläser füllen und mit Öl bedecken. Die Gläser schließen.

Die Haltbarkeit bei kühler, verschlossener Lagerung beträgt ca. 4 Wochen.

## ***Die Vorbereitung der Gläser***

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen.





# Würzöl

## Zutaten

1 l Olivenöl

2 EL Majoran

2 EL Oregano

1 EL Pimentkörner

4 Lorbeerblätter

4 Wacholderbeeren

zwei Muskatblüten



## Die Zubereitung

Majoran und Oregano zerreiben. Die Pimentkörner im Mörser zerstoßen. Die Wacholderbeeren zerdrücken.

Die Gewürze in ein Glas füllen. Das Öl zugießen und das Glas verschließen. Mindestens 1 Woche ziehen lassen und kühl stellen.

Danach das Würzöl filtern und in die Flaschen abfüllen. Kühl aufbewahren.

Die Haltbarkeit beträgt ca. 4 Monate.

## Die Vorbereitung der Gläser

Die Flasche und den Verschluss heiß spülen.



# **Bärlauchöl**

## **Zutaten**

1 l Olivenöl

20 Bärlauchblätter



## **Die Zubereitung**

Den Bärlauch waschen und in Streifen schneiden. Den geschnittenen Bärlauch in ein Glas füllen. Das Olivenöl zugießen. Mindestens 1 Woche ziehen lassen und kühl stellen.

Danach das Bärlauchöl filtern und in Flaschen abfüllen. Kühl aufbewahren.

Die Haltbarkeit beträgt ca. 4 Monate.

## **Die Vorbereitung der Gläser**

Die Flasche und den Verschluss heiß spülen.



# Kräuteröl

## Zutaten

1 l Olivenöl

drei Zweige Thymian

zwei Zweige Rosmarin

zwei Zweige Basilikum

zwei Knoblauchzehen

ein Lorbeerblatt

5 Pfefferkörner



## Die Zubereitung

Den Knoblauch pellen und in Scheiben schneiden.

Die Pfefferkörner zerstoßen. Die Kräuter waschen.

Kräuterzweige, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Knoblauch in das Glas legen. Das Olivenöl zugießen und die Gläser schließen. Mindestens 1 Woche ziehen lassen.

Das Kräuteröl filtern und in Flaschen füllen. Kühl aufbewahren.

Die Haltbarkeit beträgt ca. 4 Monate.

## Die Vorbereitung der Gläser

Die Flasche und den Verschluss heiß spülen.



# ***Knoblauch mit grünem Pfeffer***

## ***Zutaten***

*4 Knollen Knoblauch*

*Salz*

*1 EL Essig*

*2 kleine Rosmarinzweige*

*1 – 2 EL grüner Pfeffer*

*200 ml Olivenöl*



## ***Die Zubereitung***

Die Knoblauchzehen aus den Knollen herauslösen (nicht schälen).

Salzwasser und Essig zum Kochen bringen. Die Knoblauchzehen 3 min blanchieren. Danach mit kaltem Wasser abschrecken und pellen.

Rosmarinzweige waschen und trocknen. Die Knoblauchzehen, grüner Pfeffer und Rosmarinzweige in die Gläser schichten und verteilen. Das Olivenöl zugießen.

Kaltstellen und mindestens 4 Tage ziehen lassen.

Die Haltbarkeit beträgt ca. 1 - 2 Wochen.

## ***Die Vorbereitung der Gläser***

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen.



## *Schafskäse mit Kräutern*



# **Schafskäse mit Kräutern**

## **Zutaten**

400 g Schafskäse

2 Knoblauchzehen

1 kleine Zwiebel

1/2 Peperoni

4 EL gemischte frische Kräuter

300 - 400 ml Olivenöl



## **Die Zubereitung**

Den Schafskäse würfeln. Den Knoblauch pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Peperoni waschen, fein schneiden und die Kerne entfernen.

Die Zwiebel pellen und kleinschneiden.

Käse, Kräuter, Zwiebel, Peperoni in das Glas schichten und gleichmäßig verteilen.

Das Öl über den Käse gießen und vollständig abdecken.

Im Kühlschrank mindestens 3 Tage ziehen lassen.

Die Haltbarkeit beträgt ca. 1 - 2 Wochen.

## **Die Vorbereitung der Gläser**

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen.





# ***Fetakäse mit Rosmarin***

## ***Zutaten***

*400 g Fetakäse*

*4 Knoblauchzehen*

*1 Peperoni*

*4 EL Rosmarinnadeln*

*300 - 400 ml Olivenöl*



## ***Die Zubereitung***

Den Fetakäse würfeln. Den Knoblauch pellen und in Scheiben schneiden. Die Peperoni waschen, kleinschneiden und die Kerne entfernen.

Den Rosmarin waschen und die Rosmarinnadeln vom Zweig abzupfen.

Käse, Rosmarinnadeln, Peperoni in das Glas schichten und gleichmäßig verteilen.

Das Öl über den Käse gießen und vollständig abdecken.

Das Gefäß verschrauben und im Kühlschrank mindestens 2 Tage ziehen lassen.

Die Haltbarkeit beträgt ca. 1 - 2 Wochen.

## ***Die Vorbereitung der Gläser***

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen.



# **Brie mit Peperoni**

## **Zutaten**

500 g Brie

1 – 2 Peperoni

2 Zwiebeln

1 Lorbeerblatt

½ TL Pimentkörner

Sonnenblumenöl



## **Die Zubereitung**

Den Brie in Würfel schneiden.

Die Peperoni waschen, die Kerne entfernen und kleinschneiden. Die Zwiebeln schälen und kleinschneiden.

Käse, Peperoni, Gewürze und Zwiebeln in die Gläser schichten und gleichmäßig verteilen. Das Öl zugießen und alles mit Öl abdecken.

Die Gläser verschließen und im Kühlschrank mindestens 2 Tage ziehen lassen.

Die Haltbarkeit beträgt ca. 1 - 2 Wochen.

## **Die Vorbereitung der Gläser**

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen.



# ***Kapern mit Chili***

## ***Zutaten***

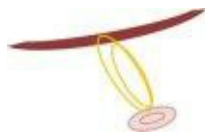
*100 g Kapern*

*2 Knoblauchzehen*

*½ - 2 rote Chilischoten*

*½ Bund glatte Petersilie*

*150 ml Olivenöl*



## ***Die Zubereitung***

Kapern in einem Sieb abtropfen lassen. Die Knoblauchzehen pellen und in Scheiben schneiden. Die Chilischoten waschen, dritteln und entkernen. Die Petersilie waschen, trocknen und hacken.

Kapern, Chili und Petersilie mischen und in die Gläser füllen. Das Olivenöl zugießen und alles mit Öl bedecken.

Die Gläser verschließen und kaltstellen. Bis zum Servieren mindestens eine Woche lang ziehen lassen.

Die Haltbarkeit beträgt ca. 1 - 2 Wochen.

## ***Die Vorbereitung der Gläser***

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen.



# **Oliven mit Fenchel**

## **Zutaten**

*500 g violette Oliven*

*1 unbehandelte Zitrone*

*½ EL Fenchelsamen (Teebeutel)*

*½ EL Senfkörner*

*½ - 1 Chilischote*

*½ l Weißwein*

*60 ml Olivenöl*



## **Die Zubereitung**

Die Zitrone abschälen, die weißen Häutchen entfernen und in Scheiben schneiden.

Die Fenchelsamen und die Senfkörner zerstoßen.

Die Chilischote waschen, entkernen und in feine, dünne Ringe schneiden.

Den Weißwein mit dem Olivenöl verrühren.

Die Oliven mit den anderen Zutaten in die Gläser schichten. Die Weißwein-Öl Flüssigkeit zugießen und alles abdecken.

Die Gläser verschließen und kaltstellen. Bis zum Servieren mindestens 4 Tage ziehen lassen.

Die Haltbarkeit beträgt ca. 1 - 2 Wochen.

## **Die Vorbereitung der Gläser**

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen.



# **Dillgurken**

## **Zutaten**

*2 kg Schlangengurken*

*1 kg weißer Kandiszucker*

*½ l Weinessig*

*½ l Wasser*

*2 Bund Dill*

*1 EL Senfkörner*



## **Die Zubereitung**

Die Schlangengurken schälen. Das weiche Innere entfernen. Die Gurken in Scheiben schneiden. Die Scheiben halbieren und in einen Topf füllen.

Den Weinessig und das Wasser aufkochen lassen. Die Flüssigkeit über die Gurken gießen und über Nacht stehen lassen.

Den Dill waschen. Die Gurken aus dem Topf nehmen.

Essigwasser, Zucker und Gewürze aufkochen lassen. Die Gurkenstücke zugeben und erneut aufkochen lassen.

Die Gurken und den Dill in die Gläser füllen.

Den Sud einkochen lassen und heiß über die Gurken gießen. 3 Tage ziehen lassen.

Nach drei Tagen die Flüssigkeit abgießen, auffangen und die Flüssigkeit erneut aufkochen lassen. Dann wieder über die Gurken gießen. Die Dillgurken mit Flüssigkeit vollständig abdecken. Die Gläser verschrauben.

Kühl stellen. Die Haltbarkeit beträgt ca. 6 Wochen.

## **Die Vorbereitung der Gläser**

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen. Die sauberen Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.



## *Grüne Gurken*



# Grüne Gurken

## Zutaten

1,5 kg kleine Gurken

120 g Salz

3 l Wasser

200 g Perlzwiebeln

1 TL Gurkengewürz

Dill

Estragon

1/2 l Weinessig

¼ l Wasser

100 g Einmachzucker

1 TL Salz



## Die Zubereitung

Die Gurken waschen und einstechen. 120 g Salz und 3 l Wasser mischen. Die Gurken 12 Stunden einlegen.

Am nächsten Tag die Gurken in einem Sieb abtropfen lassen. Die Perlzwiebeln waschen und putzen.

Gurken, Gewürze, Kräuter und Perlzwiebeln in die Gläser schichten und gleichmäßig verteilen.

¼ l Wasser, Weinessig, Zucker und Salz aufkochen lassen. Den Sud über die Gurken gießen. 3 Tage ziehen lassen.

Danach den Sud abgießen und erneut aufkochen lassen. Die Flüssigkeit über die Gurken gießen. Die Gurken vollständig mit Sud abdecken.

Die Gläser verschließen und kühl stellen.



Die Haltbarkeit beträgt ca. 6 Wochen.

### ***Die Vorbereitung der Gläser***

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen. Die sauberen Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.



# **Zimt-Rhabarber**

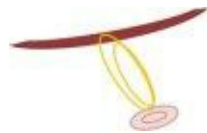
## **Zutaten**

500 g roter Rhabarber

1/2 l Wasser

300 g Gelierzucker

1 TL Zimt



## **Die Zubereitung**

Den Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Zitrone auspressen.

Den Rhabarber mit Wasser, Zimt und Gelierzucker zum Kochen bringen. 4 min sprudelnd kochen lassen.

Heiß den Rhabarber in die Twist-off Gläser füllen, verschließen, umdrehen und auskühlen lassen.

Die Haltbarkeit ist ca. 4 Monate

## **Die Vorbereitung der Gläser**

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen. Die sauberen Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.



# ***Rhabarber-Orange Dessert***

## ***Zutaten***

*500 g roter Rhabarber*

*1/2 l Wasser*

*300 g Gelierzucker*

*1 Orange*



## ***Die Zubereitung***

Zuerst den Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Orange auspressen.

Rhabarber mit Wasser, Zimt und Gelierzucker zum Kochen bringen. 4 min sprudelnd kochen lassen. Den Orangensaft zugeben.

Heiß den Rhabarber in die Twist-off Gläser füllen, verschließen, umdrehen und auskühlen lassen.

Die Haltbarkeit ist ca. 4 Monate

## ***Die Vorbereitung der Gläser***

Die Twist-off Gläser und Deckel heiß spülen. Die sauberen Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen.

