

Geschenke

aus der Küche





DIE WEIHNACHTSZEIT IST MEINE LIEBSTE ZEIT IM JAHR.

Geschenke aus der Küche
mit saisonalen Zutaten
zum selbst machen

und verschenken, sind eine so wunderbare
Möglichkeit ein bisschen Liebe weiter zu geben
und den liebsten Menschen ganz einfach und
mit großer Wirkung eine Freude zu machen.
Ich wünsche dir viel Freude beim backen und
basteln und veerschenken.

Frohe Weihnachten und alles
erdenklich Gute für 2021
Michaela Littlebee

Impressum

Redaktion, Rezepte und Layout
Michaela Titz ©littlebee.at @
Zschokkegasse 59/ 1220 Wien
die Vervielfältigung, Abdruck, Weitergabe
und der Verkauf sind ausdrücklich
untersagt rechtliche Schritte vorbehalten

Inhalt

- 03** Bratapfelmarmelade
- 04** Bananenbrot im Glas
- 06** homemade Granola
- 07** Puddingkekse
- 07** Vanillekipferl
- 08** Geschenkanhänger
- 09** MürbeteigKekse
- 11** Upcycling Verpackung
- 13** Schokobrezel
- 13** Bruchschokolade





Bratapfel Marmelade

Zutaten

- 500g Äpfel
- 1 Zitrone gepresst
- 2 EL braunen Zucker
- 1 TL Zimt gemahlen
- 1/2 TL Anis gemahlen
- Gelierzucker 1:2

Zubereitung

Äpfel vierteln und entkernen – Bio Äpfel können gleich direkt mit der Schale verarbeitet werden. Die Äpfel grob schneiden und mit dem Gelierzucker und gut vermengen und auf mittlerer Stufe einkochen lassen, bis sie weich sind. Die Masse pürieren und die restlichen Zutaten zugeben. Gelierprobe machen und noch heiss in sterile Gläser abfüllen und gut verschliessen.



Bananenbrot

im Glas

Zutaten

50ml Milch
4 EL braunen Zucker
250 g Dinkelmehl
3 Eier
2 EL Schokotropfen
80ml Sonnenbumenöl
1/2 Pkg Backpulver



Zubereitung

Bananen schälen und mit einer Gabel zu einem cremigen Brei zerdrücken.

Zucker, Öl, Milch, Backpulver und Mehl zusammen zu einem glatten Teig verrühren.

Die Masse in hitzebeständige Gläser füllen, ich empfehle Gläser, die man auch zum Einkochen nutzen kann, da sie die Hitze gut aushalten können.

Die Gläser zu 2/3 befüllen und mit Schokotropfen bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C Grad Umluft ca. 30 Minuten backen.







Granola

Zubereitung

Zutaten

- 5 EL Dinkelflocken
- 5 EL Dinkel gepufft
- 5 EL Quinoa gepufft
- 5 EL Hirse Pops
- 1 EL Kokosöl
- 1 EL Reissirup

1. Kokosöl in einem Topf erhitzen, damit es flüssig wird.
2. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel mischen.
3. Kokosöl darüber giessen und nochmals gut verrühren.
4. Mischung auf einem Backblech ausbreiten und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Grad Umluft 10 Minuten anrösten.
5. In einem verschliessbaren Glas aufbewahren.



pudding Kekse

Zutaten

85g Dinkelmehl
30g Staubzucker
90g Butter kalt
1 Pkg Vanillepuddingpulver
etwas Staubzucker zum wälzen

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Diese in Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Aus dem Teig werden nun kirschgroße Kugeln geformt und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einer Gabel flach gedrückt. Wälzt man die Gabel vorab ein wenig in Mehl, bleibt sie auf dem Teig nicht kleben. Ein TIPP, damit die Kekse beim backen ihre Form behalten und nicht auseinander fließen : der Teig muss richtig kalt sein, ehe er verarbeitet wird, ich stelle meine Backbleche mit den fertig geformten Keksen für 10 Minuten hinaus an die kalte Luft, so wird das Blech eiskalt und die Kekse behalten ihre Form. Die Puddingkekse im vorgeheizten Backofen bei 180°C Grad Umluft ca. 12 Minuten backen lassen. Noch warm in einer Schüssel mit Staubzucker wälzen.

Vanillekipferl

Zubereitung

Zutaten

250g glattes Mehl
80g Staubzucker
200g kalte Butter
100g geriebene Mandeln
1 Pkg Vanillezucker

zum wälzen

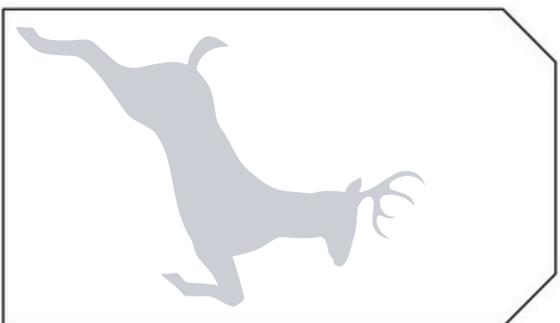
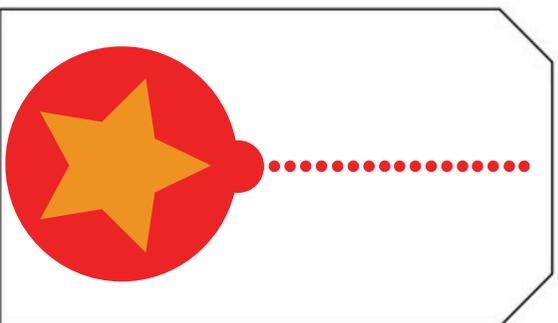
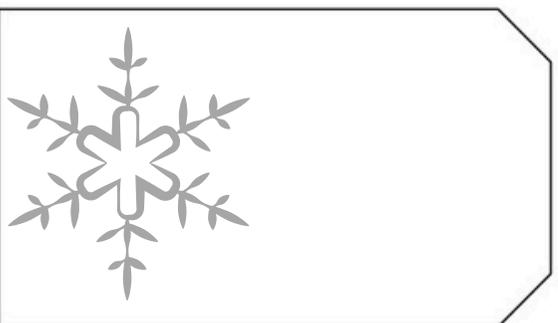
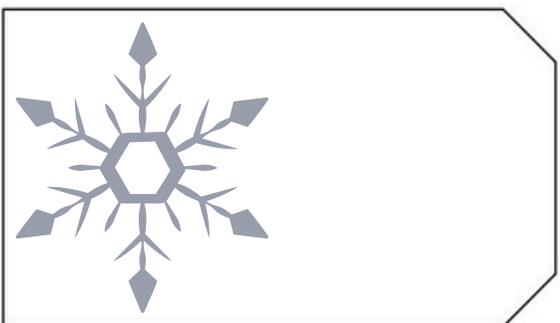
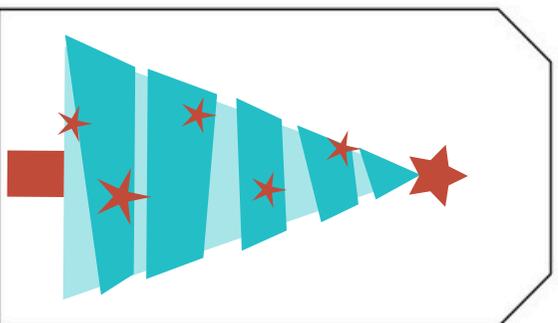
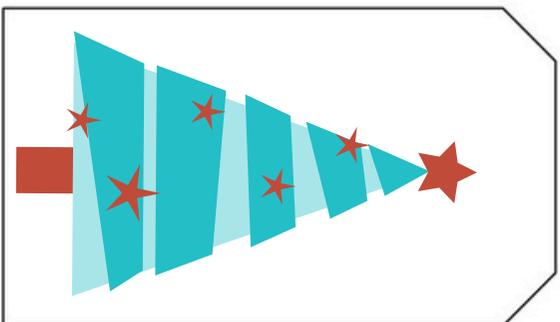
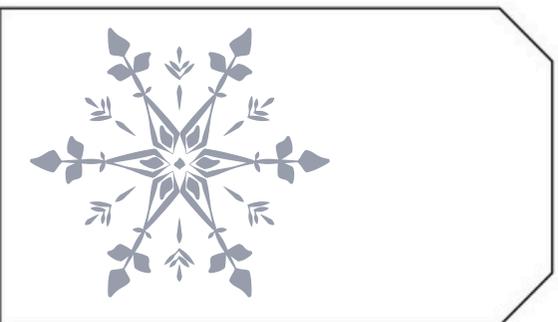
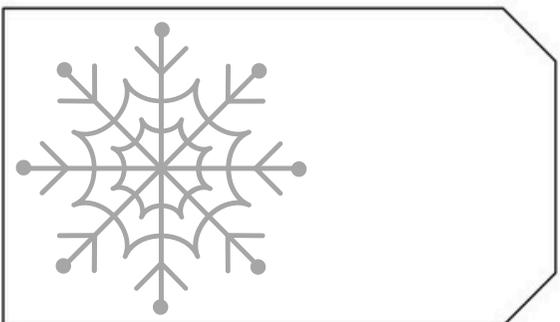
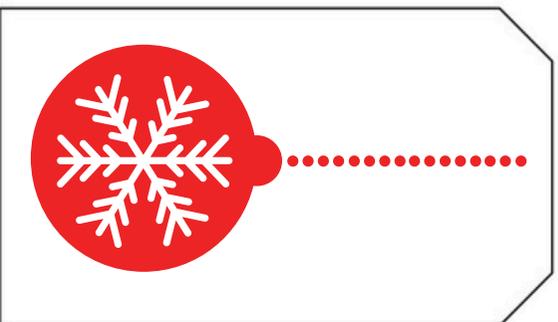
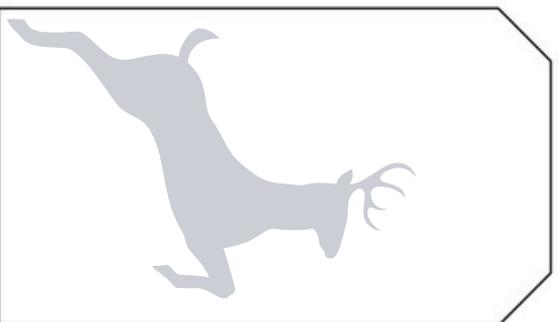
1 Pkg Vanillezucker
4 EL Staubzucker

1. Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten
2. zu einer Kugel formen und 30 Minuten kalt stellen
3. auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen
4. Stücke abschneiden und zu Kipferl wuzeln
5. im vorheizten Backofen bei 170°C Grad Umluft 10-12 Minuten backen
6. noch lauwarm in Staubzucker wälzen





Geschenkeanhänger zum ausdrucken





Mürbeteig Kekse

in der Dose
Upcycling Geschenkidee

für die Dose als Verpackung, den Innenrand einer leeren Konservendose mit Schleiﬂpapier glatt schleifend damit es zu keinen Verletzungen kommt. Die Dose mit Lack streichen und mit Butterbrotpapier auslegen.
Mit den Keksen befüllen und verzieren.



Zutaten

150 g glattes Mehl
50g Staubzucker
1 Pkg Vanillezucker
1 Eidotter
100g kalte Butter
alles zum verzieren

Zubereitung

Zutaten rasch zu einem glatte Teig verkneten und anschließend eingepackt eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Der Teig lässt sich am besten verarbeiten, wenn er schön kühl ist. Sollte das Kekse ausstechen also zu lange dauern und der Teig wieder klebriger werden, einfach nochmals in den Kühlschrank legen und rasten lassen. Kekse nach Herzenslust aussteche und bei 180°C Grad Ober-/ Unterhitze im vorgeheizten Backrohr ca. 10-12 Minuten backen lassen.

Schoko Brezel

Zutaten

- 1 Packung Salzbrezel
- 1 Becher Schokolade Glasur zum tunken
- Zuckerperlen zum verzieren

und so gehts

Schokolade laut Anleitung schmelzen, Brezel zur Hälfte darin tunken und mit Zuckerperlen bestreuen, auf einem Backpapier zum trocknen auflegen.
In Gläser verpacken.



Bruchschokolade

Zutaten und Zubereitung

Für die Bruchschokolade benötigst du 2-3 Tafeln Schokolade, die du auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legst und im Backofen schmelzen lässt. Ist die Schokolade weich, kann sie mit Streusel, Puffreis, Zuckerzeug und Nüssen bestreut werden. Nach dem Erhitzen einfach in Stücke brechen und hübsch in Gläsern verpacken.





Merry Christmas

