

GESCHENKE AUS DER KÜCHE

Feigen Chutney

MIT FEIGEN
& ROTEN ZWIEBELN

Rezept:

für 6 Gläschen à ca. 220 ml

- ☐ 500 g bioladen*Feigen, getrocknet
- ☐ 500 g rote Zwiebeln
- ☐ 250 g bioladen*Zucker
- ☐ 250 ml bioladen*Glühkehlchen, rot
- ☐ 1 Zitrone
- ☐ 3 EL Balsamico Essig
- ☐ etwas Zimt
- ☐ eine Prise Chili-Pulver
- ☐ Salz

Zubereitung:

Feigen in kleine Stücke schneiden, mit dem Glühwein übergießen und ziehen lassen (am besten über Nacht). Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden oder würfeln und zusammen mit dem Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren lassen. Dann die Feigen mitsamt dem Glühwein hinzugeben und alles zusammen mit dem Abrieb der Zitrone, Essig, Zimt, Chili und etwas Salz einreduzieren lassen.

Das Chutney pürieren oder so wie es ist heiß in Gläser füllen und sofort verschließen. Es schmeckt sehr gut auf Burgern oder zu Wild-Gerichten.



GESCHENKE AUS DER KÜCHE

Espresso- *Pralinen*

FEINER GENUSS

ZU KAFFEE

& LIKÖR

Rezept:

ca. 30 Stück

- ☐ 75 ml bioladen*Sahne
- ☐ 1 TL bioladen*Espresso, gemahlen
- ☐ 250 g weiße Kuvertüre
- ☐ 200 g Zartbitter Kuvertüre
- ☐ 25 g bioladen*Butter
- ☐ 30 g bioladen*Haselnüsse

Zubereitung:

Sahne in einem Topf erhitzen und mit dem Espresso kurz aufkochen. Dann für ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Durch ein Sieb abgießen und anschließend im Topf mit der Butter leicht erhitzen, bis diese geschmolzen ist. Nun die grob zerkleinerte weiße Kuvertüre hineingeben und gelegentlich umrühren bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.

Die Esspressomasse an einem kühlen Ort erkalten lassen.

Die Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen. Je eine Haselnuss mit der Espresso Masse ummanteln und anschließend mit der geschmolzenen Zartbitterkuvertüre überziehen. Ggf. zwischendurch kalt stellen.

Variante Eierlikör-Pralinen

Wie oben beschrieben, aber mit 3 EL Eierlikör statt Espresso. Der Eierlikör wird erst hinzugegeben, wenn die weiße Kuvertüre in der Sahne geschmolzen ist und alles abkühlt.



GESCHENKE AUS DER KÜCHE

Fein &
aromatisch!

GLÜHWEINKUCHEN IM GLAS



Rezept:

für 3 – 4 Stück

- ☐ 2 EL bioladen*Haselnüsse
- ☐ 1 Ei
- ☐ 8 EL Weizenmehl
- ☐ 7 EL bioladen*Zucker
- ☐ 2 TL Backkakao
- ☐ ½ TL Backpulver
- ☐ ½ TL Zimt
- ☐ 2 EL bioladen*Rapsöl
- ☐ 8 EL bioladen*Milch
- ☐ 6 EL bioladen*Glühkehlchen, weiß
- ☐ 3 EL Schokodrops

Zubereitung:

Haselnüsse grob hacken und mit den übrigen Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

Teig auf 3 – 4 kleine ofenfeste Gläser oder Tassen aufteilen bis ca. 2 Fingerbreit unter den Rand.

Bei 200 °C Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten backen.



GESCHENKE AUS DER KÜCHE

SALZ-ZITRONEN

Marokkanische Art

IDEAL ZU
COUSCOUS, RISOTTO
& MIT LACHS

Rezept:

1 Einmachglas

- ☐ 3 bioladen* Zitronen
- ☐ 100 g Meersalz grob
- ☐ etwas kochendes Wasser

Zubereitung:

Zwei Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und kreuzweise einschneiden – nicht durchschneiden. In die Einschnitte einen Teelöffel Salz füllen.

1 EL Salz in ein abgekochtes Einmachglas füllen und die Zitronen darauf legen.

Die dritte Zitrone auspressen, den Saft ins Einmachglas geben und mit kochendem Wasser auffüllen.

Kann mit Gewürzen verfeinert werden.

Darauf achten, dass die Zitronen komplett mit der Flüssigkeit bedeckt sein. Das Glas verschließen und ca. vier Wochen kühl lagern, ab und zu schütteln.

Zum Verwenden wird nur ein kleines Stück einer Salz-Zitrone gehackt und dem Gericht hinzugefügt. Nach Öffnung im Kühlschrank aufbewahrt halten sich die Salz-Zitronen mehrere Wochen.

