

Geschenke aus der Küche

SABINE VON IMHOFF



GU KÜCHENRATGEBER

Geschenke aus der Küche

SABINE VON IMHOFF



GU

Geschenke aus der Küche ...

Ein kleines Mitbringsel bei einer Einladung, eine überraschende Gabe zum Geburtstag oder an Weihnachten – das freut sicher jeden. Und ganz besonders, wenn es sich um etwas Selbstgemachtes handelt, das dem Beschenkten zeigt: Das habe ich nur für dich gemacht!

Geschenke aus der eigenen Küche kommen gut an und sind immer wieder eine wunderbare Überraschung mit einer ganz persönlichen Note. Mit Liebe ausgewählt, zubereitet und hübsch verpackt, beweist man einfach guten Geschmack. Mit einigen Überlegungen findet jeder für jeden und jeden Anlass das Richtige: Süß oder herzhaft, pikant oder deftig, etwas für den Vorrat oder zum sofortigen Naschen.

Dafür gibt es hier die passenden Rezepte, die leicht gelingen und mit denen sich auch mal ein Präsent im letzten Moment zaubern lässt. Mit den Tipps zu hübschen Verpackungen und Kombinationsmöglichkeiten von Selbstgemachtem und Gekauftem werden daraus ganz besondere Gaben, bei denen jeder spürt:

Sie kommen ganz von Herzen!

Wissenswertes rund ums Schenken

Sie lieben die schönen Dinge des Lebens? Sie kennen Menschen, die diese Leidenschaft mit Ihnen teilen und sich über ein kulinarisches Geschenk riesig freuen?



Dann überraschen Sie liebe Freunde, nahe Verwandte, gute und flüchtige Bekannte mit einem Geschenk. Schenken macht Spaß und bringt viel Sympathie. Mit etwas Selbstgemachtem gelingt das immer noch am besten. Vor allem, wenn das Geschenk auch noch kunstvoll und fantasiereich verpackt wurde. Kulinarische Geschenke sind besonders reizvoll. Nicht nur, weil man sie nirgends kaufen kann, sondern weil sie mit viel Aufmerksamkeit ausgewählt, zubereitet und verpackt sind. Liebe und Freundschaft gehen nun mal durch den Magen. Und anderen eine Freude zu bereiten, ist eine der schönsten Nebenbeschäftigungen! Sie investieren Zeit, Kreativität und bringen so dem Beschenkten Wertschätzung entgegen.

Zu jedem Anlass etwas Passendes

Eingeladen wird man rund ums Jahr. Anlässe dazu gibt es viele – Geburtstage von Freunden und Verwandten, der Kaffeeklatsch bei der Nachbarin, das große Familienfest, die coole Dinner-Party oder der gemütliche Spieleabend. Auch saisonale Ereignisse wie Ostern, Erntedank, Halloween, Advent oder Weihnachten sind gute Gelegenheiten für ein fröhliches Stelldichein. Und immer wieder stellt sich dann die Frage »Was bringe ich mit«. Kaufen kann man fast alles. Aber wo bleibt dabei das Persönliche, das Liebevolle? Es macht doch viel mehr Eindruck, wenn das Mitgebrachte dem Gastgeber oder Beschenkten signalisiert – da hat sich jemand Gedanken gemacht und etwas Zeit investiert.

Wer bekommt was?

Wer überraschen möchte, braucht eine gute Beobachtungsgabe, ein wenig Fingerspitzengefühl, etwas Einfühlungsvermögen und das richtige Gespür für den jeweiligen Anlass. Auch ein Notizbuch zum Eintragen von Vorlieben und Abneigungen ist manchmal nützlich, wenn man über ein passendes Geschenk für einen bestimmten Menschen nachdenkt. So freut sich vielleicht die Bekannte über eine Kleinigkeit zum Knabbern, der hilfsbereite Kollege über einen Kuchen im Glas, der Hobbykoch über eine extravagante Gewürzmischung, der Feinschmecker über eine raffinierte Pastete und die Familie wie jedes Jahr über das traditionelle Osterbrot.

Selbstgemachtes und Gekauftes

Wenn es mehr als nur eine Kleinigkeit oder ein Mitbringsel aus der Küche sein darf, dann lässt sich das Selbstgemachte individuell mit gekauften Kleinigkeiten kombinieren. Handliche Küchenutensilien wie Kunststoffkochlöffel, ein kleiner Schneebesen oder eine Nudelzange können ein Geschenk aufwerten. Auch Zutaten aus dem Rezept oder

passende Beigaben lassen sich mit etwas Selbstgemachtem kombinieren, etwa der Sekt oder Prosecco zum Limes. Oder zum Likör schenkt man gleich die Likörgläser dazu, zu edlem Essig und Kräuteröl passt ein Essig-Öl-Set oder eine Salatschüssel mit Salatbesteck. Selbst gemachte Delikatessen wie Pasteten oder Rillettes machen sich besonders gut in einer passenden Form.

Zeit und Haltbarkeit

Ein Blick in den Kalender genügt, um rechtzeitig mit den Besorgungen und Vorbereitungen für ein Geschenk aus der Küche zu beginnen. Manche Geschenke in diesem Buch brauchen etwas mehr Zeit und müssen länger ziehen, ruhen oder marinieren. Es gibt aber auch Geschenkideen, die im Handumdrehen oder in allerletzter Minute fertig sind. Andere Geschenke müssen gut gekühlt werden und sind nicht so lange haltbar. Die Haltbarkeit der kulinarischen Geschenke in diesem Buch kann stark variieren – von einer Woche bis zu einem halben Jahr. Die Angaben dazu finden Sie bei den jeweiligen Rezepten. Und manche Geschenke wie Kuchen im Glas, Marmelade oder Chutneys lassen sich auf Vorrat zubereiten und bei Bedarf verschenken.

Zum Füllen vorbereiten

Für Eingemachtes, Mariniertes, Marmeladen, Chutneys, Likör oder Sirup braucht man Einmachgläser mit gut sitzenden Gummiringen und Klammern, Gläser mit Bügelverschluss, Schraubgläser, im Handel auch als Twist-off-Gläser erhältlich, und dekorative Flaschen. Vor dem Füllen müssen diese Gefäße mit heißem Wasser gründlich gereinigt werden, damit der jeweilige Inhalt nicht vorzeitig verdirbt. Flaschen für Likör, Essig und Öl deshalb sicherheitshalber zuvor zehn Minuten in kochendes Wasser legen, dann erst

abtropfen lassen und mithilfe eines Trichters vorsichtig füllen.

Verpackungsphilosophie

Natürlich braucht das selbst Gebackene, Gerührte oder Gemixte immer eine passende Umhüllung. Wer rechtzeitig sammelt und seinen Fundus immer wieder ergänzt oder austauscht, muss sich nicht erst alles mühsam zusammensuchen, sondern hat eine Kiste, Box oder Schublade, worin alles gesammelt wird, was zum Verpacken originell, extravagant oder witzig ist. Das können schönes Papier, aparte Stoffe, Bänder und Schleifen sowie kleine Extras zum Aufpeppen des Geschenkes sein. Denn ein Geschenk, ob groß oder klein, einfach oder wertvoll, erhält durch eine attraktive Verpackung einen zusätzlichen Reiz. Ein kostbares Geschenk in kreativer Verpackung steigert nicht nur die Spannung beim Beschenken, sie kann den Wert eines Geschenkes noch betonen. Andererseits kann der Wert eines einfachen Geschenkes durch eine liebevoll gestaltete Hülle an Wert gewinnen.

Geschenke in letzter Minute

Wie schön! Eine spontane Einladung flattert ins Haus. Doch: Was bringt man mit? Hier ein paar pfiffige Ideen für schnell gemachte Mitbringsel.



Mandelsplitter Für 20 Stück 100 g Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und abkühlen lassen. 100 g Zartbitterschokolade in eine Schüssel bröckeln, über dem Wasserbad schmelzen lassen. Die Schokolade mit 1 TL Espressopulver glatt rühren. Die abgekühlten Mandeln dazugeben und unter die Schokolade rühren. Mit zwei Teelöffeln ca. 20 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, fest werden lassen und die Mandelsplitter in eine Cellophantüte stecken.



Rosa Baiser-Küsse Für 20 Stück 2 Eiweiße mit 1 Prise Salz halbfest schlagen. $\frac{1}{4}$ TL Zitronensaft und 100 g feinen Zucker teelöffelweise unterschlagen und weiterschlagen, bis die Masse steif, glatt und glänzend ist. Mit 3 Tropfen roter Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Mit einem Spritzbeutel ca. 20 Baisers auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Im heißen Ofen (Mitte) bei 120° (Umluft 110°) in 80-90 Min. trocknen lassen.



Glühweingewürz Dafür 2 EL Nelken, 3 Sternanis, 3 EL getrocknete Orangenschalen (s. >) und 50 g braunen Kandis

in eine Schüssel geben. 3 Stangen Zimt einmal durchbrechen, diese zu den Gewürzen geben und alles mischen. Die Mischung in ein Glas mit Schraubdeckel oder Bügelverschluss füllen. Fertig! Die Gewürzmenge reicht aus für eine Flasche Rotwein, die man gleich mitverschenken kann, oder für 750 ml Früchtetee.



Kalt gerührte Marmelade Dafür 3 Papayas (ca. 1,2 kg) schälen, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch pürieren. 1 Päckchen Zitronensäure und 300 g Gelierzucker 1:3 dazugeben und ca. 15 Min. mit den Quirlen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts rühren. Die Marmelade mit 1-2 EL Kokossirup würzen. Dann in drei heiß ausgespülte Gläser à 250 ml füllen. Die kalt gerührte Marmelade ist nicht so fest wie gekochte und hält sich zwei Wochen im Kühlschrank.



Kandis in Rum Dafür 150 g braunen oder weißen Kandis in eine Flasche (ca. 200 ml Inhalt), am besten mit einem Bügelverschluss, füllen. Ein Stück Zimtstange auf den Kandis geben. 100 ml Rum nach Wahl (je nach Geschmack brauner oder weißer Rum) in die Flasche füllen und fest verschließen. Der Kandis eignet sich sehr gut zum Aromatisieren von Tee. Wer möchte, kann zusätzlich ein Päckchen schwarzen Tee dazu verschenken.



Müsli im Glas Dafür 100 g Mandelblättchen mit 50 g Zucker in einer Pfanne unter Rühren goldgelb rösten und in einer Schüssel abkühlen lassen. 200 g getrocknete

Aprikosen in kleine Stücke schneiden. Mit 150 g kernigen Haferflocken (z. B. 6-Korn-Mischung), 50 g Pistazienkernen, 50 g Amarant-Popcorn (Bioladen), 100 g geraspelter Zartbitterschokolade und 5 EL getrockneten Rosenblättern mischen. Die Müslimischung in ein Glas (ca. 1,5 l Inhalt), z. B. ein Schraubglas, füllen.

Sicher im Kasten

Das ist hier das Motto: Wer Knabbergebäck, feine Pralinen, Kuchen oder zarte Plätzchen verschenken möchte, findet tolle Anregungen. Bruchstark verpackt werden die zerbrechlichen Geschenke in dekorativen Dosen oder aufgepeppten Schachteln. Diese eventuell noch mit Seidenpapier ausschlagen – so ecken die schokoladigen Knusperwölkchen garantiert nicht an.



Knusperwölkchen

250 g gehackte Mandeln

300 g Zucker

125 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)

4 Eiweiß (M)

2 Msp. Lebkuchengewürz

Für ca. 40 Stück

⌚ 30 Min. Zubereitung

45 Min. Abkühlen

12 Min. Backen pro Blech

Pro Stück ca. 80 kcal, 2 g EW, 5 g F, 9 g KH