

Überraschungen

AUS DEM

Glas



Überraschungen

AUS DEM

Glas



Ob zum Servieren oder Verschenken, ob kulinarisches Mitbringsel, individuelles Dankeschön, delikates Partyfood oder süße Kleinigkeit – im Glas sieht alles ansprechend und appetitlich aus! Diese originelle Rezeptsammlung hält zahlreiche Ideen für Sie bereit, um mit Ihren hausgemachten Köstlichkeiten Freunde, Familie, Gäste und Kollegen zu beeindrucken.

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt: Backmischungen für Apfelwaffeln mit Krokant oder Ciabatta mit getrockneten Feigen, feine Müslimischungen, pikante Gewürzmischungen oder Risotto- und Couscousmischungen für leckere Gerichte. Kleine Kuchen im Glas gebacken wie Regenbogenkuchen mit Batida de Coco-Topping oder Zupfkuchen mit Johannisbeeren. Oder servieren Sie zur nächsten Party köstliches Fingerfood wie Hähnchenspieße mit Zitronengras, pochiertes Ei auf Spargelsalat oder Erdbeertrife. Abgerundet wird der Band durch leckere Marmeladen und Chutneys.

BILDNACHWEIS

S. 7 oben © wsf-f, 9 © mariontxa: [Fotolia.com](https://www.fotolia.com)

S. 97, 99, 103, 104: Food Fotografie Michael Brauner

Cover, S. 3, 7 unten, 43, 45, 49, 77, 79, 81, 83, 84, 87, 89, 90, 95, 96, 100, 105,
107, 109, 110, 115, 116, 119, 121, 122, 127: TLC Fotostudio

alle übrigen Fotos: Studio Klaus Arras

Illustrationen:

[Fotolia.com](#): © raven S. 41 unten, 75 links + Mitte, 93 oben, 113; © s_lena S. 11 oben + Mitte, 41 oben, 93 Mitte; © lenaalyonushka S. 11 unten, 93 unten; © aggressor S. 75 rechts.

EXTRA-SERVICE: REZEPTE AUCH ZUM DOWNLOAD

Die in diesem Buch enthaltenen Rezepte der Back- und Trockenmischungen haben wir für Sie auf unserer Website zum Download als PDF-Dateien bereitgestellt. So können Sie sich die Back- und Kochanleitungen ausdrucken. Für den Download der Back- und Kochanleitungen sind ein PC mit Drucker, ein Internetzugang sowie der Adobe® Acrobat® Reader erforderlich.

Hier geht es zu den Rezepten:

Um die Anleitungen für die Back- und Trockenmischungen herunterzuladen, geben Sie bitte den nachfolgenden Link in der Adresszeile Ihres Internetbrowsers (Internet Explorer, Firefox, etc.) ein:

www.naumann-goebel.de/ueberraschung

Überraschungen AUS DEM *Glas*

↓
KULINARISCHE IDEEN ZUM
VERSCHENKEN & SERVIEREN



© Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Emil-Hoffmann-Straße 1, D-50996 Köln
Redaktion: Stefanie Simon
Gesamtherstellung:
Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, Köln
Alle Rechte vorbehalten
ISBN 978-3-8155-7614-4

INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung

Bunte Mischung – Back- & Trockenmischungen

Für Naschkatzen – Kuchen im Glas gebacken

Klein, fein & unwiderstehlich – Partyhäppchen

Süße Sünden zum Vernaschen – Schichtdesserts

Jetzt geht's ans Eingemachte – Marmeladen & Chutneys

EINLEITUNG

Gläser eignen sich wunderbar zum Anrichten und Dekorieren von Speisen, denn in kaum einem anderen Gefäß wirken die natürlichen Farben und Formen von Zutaten und Gerichten so appetitlich. Sind im Glas servierte Vorspeisen, Kuchen, Häppchen und Desserts schon lange bekannt, so geht der neueste Trend dazu süße und herzhaft-mischungen zum Backen, Kochen, Knuspern und Würzen farbenfroh zu schichten und als kreatives Geschenk zu überreichen.

Ob kulinarisches Mitbringsel oder für den eigenen Bedarf, individuelles Dankeschön, delikates Partyfood oder süße Kleinigkeit - unsere originelle Rezeptsammlung hält zahlreiche Ideen für Sie bereit, um mit Ihren hausgemachten Köstlichkeiten Freunde, Familie, Gäste und Kollegen zu beeindrucken. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Back- und Trockenmischungen können Lage für Lage in bunten Schichten in hübsche Geschenkgläser gefüllt werden. Kuchen im Glas und leckere Schichtdesserts bieten Raum für vielfältige Ideen und Zutaten. Aber auch klassische Partyhäppchen, fruchtige Marmeladen und würzige Chutneys dürfen nicht fehlen.

Zu Beginn dieses Buches wollen wir Ihnen einige hilfreiche Tipps und nützliche Anregungen geben, damit Ihre Geschenke und Köstlichkeiten im Glas auch garantiert gelingen.

DIE WAHL GEEIGNETER GEFÄSSE

Der Handel hält eine Vielzahl unterschiedlicher Glasgefäße zum Einmachen und Einkochen bereit. Diese eignen sich natürlich auch zum Verschenken und Servieren. Wenn Sie Back- oder Trockenmischungen oder auch kleine Gerichte

und Schichtdesserts in die Gläser füllen wollen, können Sie Gläser jeder Form und Größe verwenden. Es kommt lediglich auf das Glasvolumen und die Füllmenge an (s. Tipp). Zum Einmachen oder Backen im Glas ist es notwendig, dass Sie spezielle Einmachgläser oder Gläser mit Schraubverschluss verwenden, die hitzebeständig sind. Beim Backen muss unbedingt darauf geachtet werden, dass nur hitzebeständige Gläser mit Glasdeckeln verwendet werden. Gläser mit beschichteten Metaldeckeln sind nicht für den Gebrauch im Backofen geeignet, da Giftstoffe freigesetzt werden können. Greifen Sie nur zu Gläsern, die völlig unbeschädigt sind, also insbesondere am Rand keine Sprünge oder Absplitterungen aufweisen. Die Deckel sollten fest und luftdicht abschließen, damit der Inhalt lange haltbar bleibt.



TIPP:

Bei unseren Rezepten für Back- und Trockenmischungen und Kuchen im Glas finden Sie die jeweiligen Glasvolumen und -

füllmengen angegeben. Gerade bei in den Gläsern gebackenen Kuchen könnte der Teig beim Backen in zu kleinen Gläsern überlaufen, sodass wir empfehlen, die angegebenen Teigmengen und Glasgrößen für ein optimales Ergebnis immer einzuhalten.





DIE GLÄSER STERILISIEREN

Ganz besonders wenn die Köstlichkeiten lange haltbar sein sollen, müssen alle Gläser vor dem Befüllen gründlich gereinigt werden. Wenn Sie die Gläser mit handelsüblichem Spülmittel gesäubert haben, empfiehlt es sich diese vor dem Befüllen nochmals mit kochendem Wasser nachzuspülen und dann mit der Öffnung nach unten auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen zu lassen. Auch nach der Reinigung in der Spülmaschine empfiehlt sich diese Anwendung, da Reste von Spülmittel gerade bei Marmelade, Chutneys und Gelees die Gelierung beeinträchtigen. Wischen Sie die Gläser nach dem Ausspülen nicht nochmals mit einem Küchentuch aus, da so leicht wieder Keime ins Glas getragen werden können, die die Lebensmittel verderben lassen.

Eine andere Methode um Gläser keimfrei zu machen ist, sie mitsamt der Glasdeckel und der Gummiringe für 15 Minuten bei 180 °C in den vorgeheizten Backofen zu geben. Durch die Hitze werden alle Keime abgetötet. Vorsicht beim Herausnehmen aus dem Backofen, die Gläser sind dann sehr heiß. Für Gläser mit beschichtetem Metalldeckel ist diese Methode allerdings nicht geeignet.

HALTBARKEIT UND LAGERUNG

Wenn Sie bei der Sterilisierung und dem Befüllen der Gläser auf Hygiene geachtet haben, sind Ihre Back- und Trockenmischungen, im Glas gebackenen Kuchen, Marmeladen, Gelees und Chutneys mehrere Monate haltbar. Bei unseren Rezepten finden Sie jeweils einen Hinweis auf die Haltbarkeit bei optimaler Lagerung. Unsere offenen Kuchen im Glas, Partyhäppchen und Schichtdesserts sollten noch am selben Tag verzehrt werden, oder, wenn nötig, maximal 1-2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Trocken- und Backmischungen sowie Marmeladen, Chutneys und Gelees sollten kühl und trocken, am besten im Keller

gelagert werden. Eingemachte Kuchen gehören immer in den Kühlschrank, damit sie frisch und saftig bleiben. Nach dem Öffnen sollten auch Marmeladen, Gelees und Chutneys im Kühlschrank aufbewahrt werden.

EINE SCHÖNE VERPACKUNG

Eine individuelle Verpackung gibt Ihren Geschenken den letzten Schliff! Verzieren Sie die Gläser mit bunten Stoff- oder Satinbändern, farbigem Bast oder Kordel oder den beliebten Masking-Tapes. Auch ein Bezug der Deckel aus buntem Papier oder einem hübschen Stück Stoff ist eine schöne Dekoration.

Mit eigens entworfenen und individuell beschrifteten Etiketten verleihen Sie Ihren kulinarischen Schätzen eine ganz persönliche Note.

Übrigens mit Formstanzern lassen sich Bänder, Etiketten und Deckelverzierungen aus Papier noch individualisieren. Spielen Sie mit den Farben und Formen der Gläser und deren Inhalts und Ihr Geschenk wird garantiert ein Highlight.

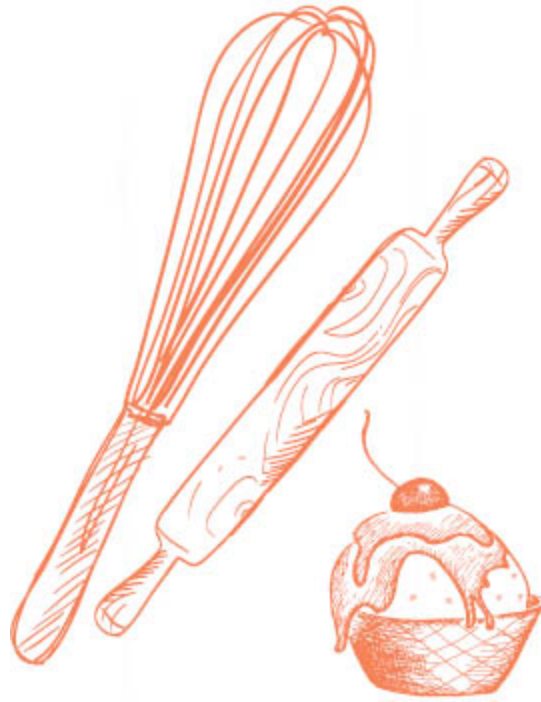
REZEPTE ZUM DOWNLOAD

Für unsere Back- und Trockenmischungen stellen wir Ihnen in einer Downloadfunktion die Zubereitungsanleitungen zur Verfügung, damit Sie diese z.B. auf farbigem Papier ausdrucken, rollen und mit einem schönen Band am Glas für den Beschenkten befestigen können. Sie finden bei den Rezepten jeweils einen Hinweis auf den Download-Link und auf [S. 2](#) in diesem Buch eine genaue Anleitung zur Vorgehensweise.



BUNTE MISCHUNG

Back- & Trockenmischungen



CANTUCCINI

mit Cranberrys



FÜR 1 GLAS À 370 ML/FÜR 15 STÜCK

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

(plus Backzeit)

Pro Glas ca. 61 kcal/255 kJ

ZUTATEN

115 g Mehl

½ TL Backpulver

40 g Rohrzucker

35 g getrocknete Cranberrys

40 g geschälte Mandeln

EINSCHICHTEN

Zuerst die Mandeln grob hacken und anschließend das Glas mit den oben genannten Zutaten abwiegen und einschichten. Beginnend mit dem Mehl, Backpulver und Rohrzucker. Abschließend mit den Cranberrys und den gehackten Mandeln.

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Währenddessen den Inhalt des Glases mit **einem Ei (Größe S)** gründlich mit einem Rührstab vermengen, sodass sich alles gut verbindet. Eine Rolle aus Teig mit etwa 4 cm Durchmesser formen, leicht flach drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im Backofen etwa 30 Minuten backen. Das Blech herausnehmen und den Backofen auf 130 °C herunterstellen.

Die Cantuccini-Rolle in ca. 15 gleich große Stücke schneiden, Stücke auf eine der Schnittflächen wieder auf das Backblech legen und ca. 35 Minuten weiter backen. Anschließend aus dem Ofen holen und auskühlen lassen.