



swissmilk

Mittelstufe

Name: _____

Geschenke aus der Küche



Liebevoll selbstgemachte Geschenke aus der Küche sind im Trend – ob als Mitbringsel zur Einladung, als Überraschung oder als Weihnachtsgeschenk. Ein Präsent aus der Küche bereitet immer und allen Freude. In Gläser geschichtet, sehen die Zutaten hübsch aus und fertig zubereitet schmecken sie einfach köstlich. Mit nützlichen Dingen aus dem Haushalt wie farbigen Gummis, Wäscheklammern, Bändeln, Stoffresten, farbigem Kartonpapier etc. lassen sich die Gläser wunderbar verzieren.



Tipps

- Aus farbigem Papier ein Sujet ausschneiden, den Rezeptnamen darauf schreiben, lochen. Die Etikette mit einem Bändel oder einer Küchenschnur am Glas festbinden.
- Die Zubereitung oder Backanleitung für den Beschenkten auf farbiges Papier schreiben, einrollen und mit einem Bändel dekorativ am Glas befestigen.



swissmilk

Mittelstufe

Name: _____

Geschenke aus der Küche



Schoggi-Pulver deluxe (Heissi Schoggi)

Ins Glas schichten: ca. 15 Minuten

*2 verschliessbare Gläser von ca. 4 dl Inhalt
Haushaltfolie oder lebensmitteltaugliches Papier*

Zutaten

100 g Kakaopulver (ungesüsst, aus der Backabteilung)

2 TL Zimt

1 TL Kardamompulver

1 TL Ingwerpulver

½ TL Gewürznelkenpulver

1 Msp. Pfeffer, frisch gemahlen

50 g Puderzucker, gesiebt

160 g Milkschokolade, gehackt



Zubereitung

1. Schichten im Glas: Kakaopulver einfüllen, bei Bedarf Glaswand mit einem Backpinsel reinigen. Gewürze miteinander mischen, dekorativ begeben. Puderzucker und Schokolade einschichten.
2. Den leeren Platz zuoberst satt mit Haushaltfolie oder Papier füllen, damit die Schichten nicht verrutschen.
3. Haltbarkeit gemäss Zutaten.



Zubereitung der heissen Schoggi

Die Haushaltfolie oder das Papier entfernen, den Deckel zuschrauben und die Mischung gut schütteln. Milch erhitzen und Schokolade-Gewürz-Mischung begeben (auf 3 dl Milch ca. 1–2 EL Pulver, nach Belieben) und mit dem Schwingbesen schaumig rühren.



swissmilk

Mittelstufe

Name: _____

Geschenke aus der Küche



Cashew-Smarties-Muffins

Ins Glas schichten: ca. 10 Minuten

1 verschliessbares Glas mit ca. ½ l Inhalt

Zutaten

130 g Mehl

1 gehäufter TL Backpulver

1 Prise Salz

30 g brauner Zucker

30 g Hagelzucker

40 g Smarties

50 g dunkle Schokolade, grob gehackt

ca. 80 g Cashewkerne, längs halbiert oder grob gehackt

Zubereitung

1. Schichten im Glas: Mehl, Backpulver und Salz gut mischen und ins Glas füllen. Die restlichen Zutaten der Reihe nach begeben und nach jeder Zutat das Glas sachte auf den Tisch klopfen, damit die einzelnen Schichten schön dicht werden. Die Menge der letzten Schicht (Cashewkerne) dem verbleibenden Volumen anpassen.

2. Damit die Schichten nicht verrutschen, das Glas randvoll füllen. Ist das Glas zu gross, kann auch etwas zerknüllte Haushaltfolie oder lebensmitteltaugliches Papier satt auf das Backgut gelegt werden. Glas verschliessen.

3. Haltbarkeit gemäss Zutaten.

Backanleitung für Cashew-Smarties-Muffins

Zubereitung: ca. 10 Minuten

8 – 10 Papier-Backförmchen

Backen: ca. 30 Minuten

Butter für die Förmchen

75 g Butter, weich

2 Eigelb, zimmerwarm

1 EL Zucker

ca. 7 EL (½ dl) Milch

2 Eiweiss, steifgeschlagen

Butter, Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Inhalt des Glases zusammen mit Milch und Eiweiss dazugeben und alles sorgfältig mischen. In die bebutterten Förmchen füllen, glattstreichen.

In der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 25 – 30 Minuten backen.





swissmilk

Mittelstufe

Name: _____

Geschenke aus der Küche



Nuss-Früchtebrot

Ins Glas schichten: ca. 15 Minuten

1 verschliessbares Glas von ca. $\frac{3}{4}$ l Inhalt

Zutaten

250 g Mehl	50 g Baumnüsse
1 TL Salz	40 g Pistazien oder geröstete
2 EL Zucker	Kürbiskerne
	50 g Dörraprikosen, halbiert
	50 g Dörrpflaumen, halbiert
	ca. 50 g Haselnüsse



Zubereitung

1. Schichten im Glas: Mehl, Salz und Zucker gut mischen und ins Glas füllen. Die restlichen Zutaten der Reihe nach begeben und nach jeder Zutat das Glas sachte auf den Tisch klopfen, damit die einzelnen Schichten schön dicht werden. Die Menge der letzten Schicht (Haselnüsse) dem verbleibenden Volumen anpassen.
2. Damit die Schichten nicht verrutschen, das Glas randvoll füllen. Ist das Glas zu gross, kann auch etwas zerknüllte Haushaltfolie oder lebensmitteltaugliches Papier satt auf das Backgut gelegt werden. Glas verschliessen.
3. Haltbarkeit gemäss Zutaten.

Backanleitung für das Nuss-Früchtebrot

Zubereitung: ca. 10 Minuten

Für 10–12 Stück

Gehen lassen: ca. 90 Minuten

1 Cakeform von ca. 22 cm Länge

Backen: ca. 55 Minuten

Backpapier



- ca. 1,5 dl Milch
- 20 g Hefe
- 50 g Butter, flüssig
- 2–4 EL Honig

Inhalt des Glases in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Hefe in der Milch auflösen, zusammen mit Butter und Honig in die Mulde geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl begeben.

Teig in die mit Backpapier ausgekleidete Form geben. Zugedeckt bei Raumtemperatur 60–90 Minuten ums Doppelte aufgehen lassen. Im unteren Teil des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens ca. 45–55 Minuten backen. Wenn der Boden noch keine Kruste hat, das Brot für die letzten 10 Minuten aus der Form nehmen und direkt auf das Gitter stellen.