

TANNENBAUM AUS BLÄTTERTEIG

(mit Käsefüllung)

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

ca. 1 Packung	geriebener (Cheddar-)Käse
2 Packungen	Fertig-Blätterteig
	Schnittlauch, geschnitten
1	Eigelb

ZUBEREITUNG

1. Eine Teigplatte auf Backpapier ausrollen und in zwei gleiche Hälften teilen.
2. Die eine Hälfte mit dem Käse belegen und den Schnittlauch darüber geben.
3. Die zweite Teigplatte als Deckel auflegen.
4. Mit einem scharfen Messer einen großen Tannenbaum ausschneiden. Anschließend die Seiten des Baums in ca. 2 cm breite Streifen (die Äste) einschneiden. Die einzelnen Streifen in sich zusammendrehen.
5. Den Baum mit Eigelb bestreichen und anschließend **bei 180 Grad für ca. 30 Minuten** im Ofen backen.



STERNCHEN NUDELN



ZUTATEN:

300 g	Spätzle- und Nudelmehl
3	Eier (M)
1 TL	Salz
1 EL	Olivenöl
evtl.	rote Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG

1. Teig erstellen und etwa eine Stunde ruhen lassen.
2. Mit der Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünn ausrollen und dann zum Trocknen auf ein Gitter legen.
3. Nach 24 Stunden sind die Nudeln hart genug und können verpackt, oder zubereitet werden.

FRUCHTIGES SALZPULVER

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

8	Orangen
8	Zitronen
150 g	Zucker
300 ml	Wasser
100 g	Meersalz
10 g	Olivenöl



ZUBEREITUNG

1. Orangen und Zitronen mit dem Sparschäler dünn schälen.
2. Wasser mit dem Zucker erhitzen, Schalen darin aufkochen. Flüssigkeit so lange einkochen (**10-12 Minuten**), bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.
3. Schalen aus dem Sirup nehmen, gut abtropfen lassen.
4. Backblech mit Backpapier auslegen, leicht mit Olivenöl bestreichen. Zitruschalen darauf verteilen, bei **80 Grad im Backofen 3 Stunden trocknen**.
5. Getrocknete Schalen in einer Küchenmaschine mixen, bis ein feines Pulver entsteht.
6. Zitronen- und Orangenpulver mit dem Salz, jeweil geschichtet, in kleine, verschließbare Gläser füllen.

VERWENDUNG

Besonders Fisch, Krustentieren und Salaten verleiht diese Mischung eine fruchtige Frische.





GRÜNES PESTO

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

1	Bund Basilikum
3	Zehen Knoblauch
40 g	Parmesan, gerieben
25 g	Walnüsse
125 ml	Olivenöl
1/2 TL	Salz
1/2 TL	schwarzer Pfeffer
1/2 TL	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten im Mörser klein mahlen.
Schneller geht es mit dem Stab- oder Mixbecher.
2. So lange zerkleinern, bis die gewünschte sämige Konsistenz entsteht und in ein Glas abfüllen.



SELBSTGEMACHTE GEWÜRZMISCHUNG

(für Chili con Carne im Glas)

ZUTATEN FÜR 20 PORTIONEN:

8 EL	Paprikapulver, edelsüß
5 EL	Kreuzkümmel
4 EL	Oregano
4 EL	SALZ
3 EL	Cayennepfeffer
2 EL	Pfeffer, schwarz (<i>frisch gemahlen</i>)
2 EL	Pfeffer, weißer (<i>frisch gemahlen</i>)
2 EL	Kakaopulver (<i>dunkler Backkakao</i>)
1 EL	Piment
1 TL	Nelkenpulver
1 TL	Zimtpulver



ZUBEREITUNG

Alles **der Reihe nach** vorsichtig in ein Glas (*für mind. 200-250 ml - je nach Löffelfüllung*) einschichten:

1. 4 EL Paprika edelsüß
2. weißer Pfeffer (*frisch gemahlen*)
3. dunkler Backkakao + Nelken + Zimt
4. Cumin/Kreuzkümmel
5. Cayennepfeffer/Chili
6. Oregano
7. Salz
8. schwarzer Pfeffer (*frisch gemahlen*) + Piment
9. 4 EL Paprika edelsüß

VERWENDUNG

Für Chili con Carne ca. 3-6 EL für ca. 4 Portionen; der Mix ist bewusst nicht sehr scharf - denn nachschärfen kann man prima mit frischen Chilischoten o. ä. nach eigenem Gusto.

Das Gewürz passt auch prima zu Eierspeisen, Chili sin Carne, Chilitöpfen aus gewürfeltem Rindfleisch, Eintöpfen und Suppen (auf Tomatenbasis).

COOKIE-MIX ALS BACKMISCHUNG

(mit beliebigen Süßigkeiten variierbar)

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

400 g	Weizenmehl (405 oder 550)
3 TL	Backpulver
200 g	brauner Zucker
60 g	Stärkemehl

FÜR DEN TEIG

zum Aromatisieren und Variieren (nach Bedarf)

2-4 EL	Kakaopulver
1-2 TL	Zitronenschale
1 TL	Vanillepulver
2 TL	Espresso, instant
200-350 g	Päckchen Süßigkeiten: z.B.: Nüsse, Schoko-Riegel o. ä.



ZUBEREITUNG

Alles in ein Glas oder eine Flasche von etwa 1 Liter (wichtig: sauber und trocken) der Reihe nach Schichten und befüllen:

1. 130 g Mehl (mit dem Backpulver versiebt)
2. 200 G BRAUNER ZUCKER
3. 130 g Mehl
4. 60 G STÄRKEMEHL
(MIT DER AROMAZUTAT VERMISCHT)
5. 140 G MEHL

IN EINEM KLEINEN TÜTCHEN ODER GLAS GIBT ES DAZU DIE GEWÄHLTE SÜ-IGKEIT (wird in den Cookies mit-gebacken) – am besten das Lieblings-Naschwerk des Beschenkten:

Z.B.: GEHACKTE KAREMELL-BONBONS, GEHACKTE LIEBLINGSSCHOKI ODER LIEBLINGS-SCHOKORIEGEL, SMARTIES, M&Ms, GETROCKNETE CRANBERRIES, GEHACKTE NÜSSE, SCHOKOTROPFEN...

BACKANLEITUNG

Am Glas wird folgende Back-Anleitung befestigt:

Benötigt werden noch:

250 g weiche Butter
3 Eier
ggf. 1-2 EL Milch/Joghurt/Sauerrahm

Zubereitung:

weiche Butter + 3 Eier cremig schlagen. Inhalt aus dem Glas/Flasche in eine Schüssel kippen, gut vermischen und zum Eier-Butter-Mix geben, alles gut verkneten. Falls der Teig recht fest ist (weil z. B. die Eier recht klein sind), ggf. noch ein wenig Milch zugeben, er muss sich leicht zu Kugeln formen lassen. Inhalt der Süßigkeitentüte ebenfalls untermischen.

Per Teelöffel oder Hand kleine Häufchen oder Kugeln aufs Blech setzen (Backpapier!) und etwas flach drücken. **Bei ca. 180-200°C backen.** Nach 8-10 min sind sie eher „chewy“ wie US-Kekse - nach ca. 12-14 min sind sie eher wie Kekse hier.

