

Geschenke aus der Küche: 24 köstliche Weihnachtsideen



Wie wir alle wissen braucht der Weihnachtsmann immer etwas Unterstützung, wenn es auf Dezember zugeht. Damit er nicht ganz so viel schuftet muss, stellen wir uns einfach in unsere Lieblings-Geschenke-Werkstatt: die Küche. Denn Liebe geht durch den Magen, auch an Weihnachten. Ich habe dir schöne Geschenkideen rausgesucht, die du leicht zuhause umsetzen kannst und die süßen und herzhaften Schleckermäulern ein Lächeln auf das Gesicht zaubern werden.

Geschenke für Zuckerschnuten

Rentier Cake Pops

Cake Pops statt Plätzchen. Und Schokolade statt Zimt. Diese niedlichen Kerle vereinen all das, was wir in der Adventszeit am liebsten mögen: Saftige Kuchen und kleine Knabbereien. Und leuchtende Kinderaugen - garantiert! [Zum Rezept](#)



[Rentier Cake Pops](#)

Karamellbonbons easy peasy aus der Mikrowelle

Butterweiche Karamellbonbons erfreuen große und kleine Weihnachtsfans. Und deine Nerven. Denn diese Bonbons brauchen nicht viel Aufmerksamkeit, kein Zuckerthermometer und auch kein großes Bonbon-Vorwissen. [Zum Rezept](#)



[Karamellbonbons easy peasy aus der Mikrowelle](#)

Spekulatius mit Mandelblättchen

Für diese Spekulatius brauchst du keine spezielle Form, du verzierst sie einfach mit Keksausstechern und machst sie so zu ganz besonderen Hinguckern. [Zum Rezept](#)

Geschenke aus der Küche: 24 köstliche Weihnachtsideen



Spekulatius mit Mandelblättchen



Elisenlebkuchen

Rumkugeln

Pralinen und Trüffel sind schwer zuzubereiten? Rumkugeln beweisen dir das Gegenteil! Ihre kinderleichte Zubereitung ist nur einer der Gründe, warum sie ein echter Klassiker zu Weihnachten sind. Und dann dieser volle Geschmack nach dunkler Schokolade und Rum ... köstlich! [Zum Rezept](#)



Rumkugeln

Butterstollen

Gerade die ganz traditionsreichen Weihnachtsleckereien zaubern jedes Jahr aufs Neue ein Lächeln in jedes Gesicht. Von diesem Stollen kannst du schon Wochen vorher gleich mehrere backen - dann schmecken sie besser und du hast auch noch ein Last-Minute-Geschenk für den Nachbarn. [Zum Rezept](#)



Butterstollen

Elisenlebkuchen

Welche Sorte magst du am liebsten? Mit Zartbitter- oder Vollmilchschokolade? Oder lieber mit Zuckerglasur? Schenk deinen Freunden einfach ein paar von jeder Variante. Fest steht: Saftigere Elisenlebkuchen kann man einfach nicht kaufen. [Zum Rezept](#)

Marzipankartoffeln mit Kakao

Die handgerollten Kugeln stehen bei Marzipan-Fans hoch im Kurs. Und das nicht nur im Advent. Rundherum eine feine Schicht Kakaopulver - für den letzten Schliff und das gewisse Etwas. [Zum Rezept](#)

Geschenke aus der Küche: 24 köstliche Weihnachtsideen



Marzipankartoffeln mit Kakao



Italienischer Panettone - Das Originalrezept

Lebkuchenhaus

Schon Hänsel und Gretel konnten dem verführerischen Duft des Lebkuchenhäuschens nicht widerstehen. Dieses hier ist noch schöner, noch köstlicher und ganz bestimmt ohne böse Hexe. [Zum Rezept](#)



Lebkuchenhaus

Nussecken Cake Pops

Die kleinen nussigen Cake-Pops sind so niedlich anzuschauen, dass man sich fast nicht traut, reinzubeißen. Aber eben nur fast! [Zum Rezept](#)



Nussecken Cake Pops

Italienischer Panettone

In Amerika gibt es Brownies, in Frankreich 'Bûche de Noël' und in Italien 'Panettone'. Wie das italienische 'Weihnachtsbrot' schmeckt? Luftig und süß, fast schon ein bisschen wie das deutsche Pendant - aber eben nur fast. [Zum Rezept](#)

Braune Lebkuchen nach Omas Originalrezept

Diese knusprigen Lebkuchen sind nicht nur was für Naschkatzen, auch als Deko für den Weihnachtsbaum machen sie sich schön. Durch das satte Braun hebt sich die Verzierung mit Zuckerguss viel besser ab als bei anderen Ausstechern. [Zum Rezept](#)

Geschenke aus der Küche: 24 köstliche Weihnachtsideen



Braune Lebkuchen nach Omas Originalrezept

Gebrannte Mandeln

Warum auf den überfüllten Weihnachtsmarkt rennen, wenn du zuhause viel bessere gebrannte Mandeln zaubern kannst? Das Beste: Mit Zimt und anderen Gewürzen hebst du die Mandeln auf eine völlig neue Ebene. [Zum Rezept](#)



Gebrannte Mandeln

Schokoladen-Salami

So einfach wie kalter Hund, so lecker wie ein italienisches Dessert - diese Schokoladen-Salami ist die neapolitanische Version des deutschen Klassikers. Die 'Salame di cioccolato' besticht vor allem durch die Kombination aus Amaretti, Mandeln, Haselnüssen und Pistazien. [Zum Rezept](#)



Schokoladen-Salami

Klassische Vanillesauce

Egal ob zum Eis, zu Waffeln, roter Grütze oder süßen Knödeln: Vanillesauce bringt ein heimeliges Gefühl in jedes süße Essen. Am besten schenkst du gleich das Rezept dazu, denn wenn deine Freunde diese dicke, cremige Sauce probiert haben, werden sie nie wieder andere essen wollen. [Zum Rezept](#)



Klassische Vanillesauce

Herzliche Geschenke für herzhaft Genießer

Selbstgemachter Senf zum Verschenken

Senf selbst herzustellen ist absolut unkompliziert und macht richtig was her. Außerdem kann man ihn gut mit Kräutern wie Estragon, Rosmarin oder Thymian verfeinern und so ein ganz persönliches Geschenk kreieren. [Zum Rezept](#)

Geschenke aus der Küche: 24 köstliche Weihnachtsideen



Selbstgemachter Senf

Bunte Butter-Terrine

Mehr als bloß Gewürzbutter: Diese wunderschöne Terrine schmeckt dank Schalotten, Zitrone, Rotwein und einem bunten Kräuterstrauß ganz besonders lecker zum Festessen. Sie lässt sich gut verschenken und hält mindestens 2 Wochen. [Zum Rezept](#)



Bunte Butter-Terrine

Schnelles Feigen-Chutney mit Zimt

Ob als tatsächliches Geschenk oder als Mitbringsel für die Käseplatte, Feigen-Chutney mit seinem süß-würzigen Geschmack bringt Pfiff in jedes herzhaftes Essen. Auch zu Braten oder auf dem Sandwich - einfach alles wird zum Gourmetschmaus. [Zum Rezept](#)



Schnelles Feigen-Chutney mit Zimt

Aroma-Salze zum Verschenken

Das perfekte Geschenk für Grillfans: Diese Salze aromatisierst du ganz nach deinem Geschmack und bekommst so ganz individuelle Geschenke, die genau auf den Beschenkten und seine Kochvorlieben zugeschnitten sind. [Zum Rezept](#)



Aroma-Salze

Salzige Parmesankekse mit Rosmarin

Irgendwann hat man genug süße Plätzchen. Da kommen diese herzhaften Parmesankekse gerade recht. Sie schmecken super zu Käseplatte und Rotwein und sind außerdem ein leckerer TV-Snack. [Zum Rezept](#)

Geschenke aus der Küche: 24 köstliche Weihnachtsideen



Salzige Parmesankekse mit Rosmarin



Glühwein-Gewürzmischung

Drinks für die Feiertage

Heiße Schokolade Mix in 4 Sorten

Sicher hast auch du eine absolute Schokoschnute in deinem Freundeskreis. Das Beste an diesem Rezept: Du lieferst nicht einfach einen Mix für heiße Schokolade, sondern auch noch Varianten mit Kaffeegeschmack, Pumpkin-Spice und Karamell. [Zum Rezept](#)



Heiße Schokolade Mix in 4 Sorten

Cremiger Eierlikör

Hübsch verpackt und mit Liebe zubereitet – selbstgemachter Eierlikör ist das ideale Mitbringsel zum Adventskaffee oder zum Weihnachtsbrunch. Mit Brandy verfeinert - unwiderstehlich gut! [Zum Rezept](#)



Cremiger Eierlikör

Verschenke Weihnachtsmarkt-Feeling: Glühwein-Gewürzmischung

Die Glühweinsaison geht weiter über die Weihnachtszeit hinaus. Schließlich tut so ein heißes Glas bei jedem Miesepeterwetter gut. Mit der Gewürzmischung sind du und deine Lieben perfekt für schlechtes Wetter und kuschelige Abende gerüstet. [Zum Rezept](#)

Gin Tonic Sirup

Gin Tonic ist in deinem Freundeskreis einfach das Getränk schlechthin? Mit dem Sirup sparst du dir teures Tonic Water. Außerdem lässt es sich genau nach deinem Geschmack anpassen und hält locker 1 Jahr. [Zum Rezept](#)

Geschenke aus der Küche: 24 köstliche Weihnachtsideen



Gin Tonic Sirup

DIY Chai Latte Konzentrat

Gemütlich auf dem Sofa einmummeln, ein schöner Film dazu und in den Händen eine warme Chai Latte ... der Winter ist die beste Zeit für das würzig-zimtige Getränk. Mit diesem Mix ist das Heißgetränk ruckzuck angerührt, so bleibt mehr Zeit für gemütliche Momente. [Zum Rezept](#)



DIY Chai Latte Konzentrat