

Mit Liebe selbstgemacht - 21 Weihnachtsgeschenke aus der Küche



Da steckt Liebe drin: Hausgemachte Marmelade mit Schuss, weihnachtlich gewürzte Trinkschokolade oder feine Pralinen - statt aus dem nächsten Tante Emma Laden, aus deiner Küche. So ein köstliches Geschenk ist schneller gemacht als du denkst. Dann noch hübsch verpacken, Kärtchen dazu und fertig ist die kleine Last-Minute-Geschenkidee. Für Mama, Opa, Tante, Freundin oder Nachbar - die Foodblogger-Riege hat für jeden deiner Lieben das passende Geschenk parat.

Hot Chocolate Dunkers

Statt in der verstaubten Ecke, landen die Kleinen im Becher. Falls du auf der Suche nach einer süßen Versuchung für Chocoholics bist, dann bist du hier genau richtig. Verziern kannst du ganz nach deinem Gusto und ob es dunkle oder weiße Schokolade sein soll, auch das ist

dir überlassen. Hauptsache am Ende sieht alles hübsch aus und lässt sich zu einer schönen heißen Tasse Schokolade zusammenschmelzen. [Zum Rezept](#)



[Hot Chocolate Dunkers](#) © Marc Kromer | Bake to the roots

Spekulatiuscreme

Knusper, knusper, Knäuschen... diesmal nicht. Die würzigen Knusperkekse werden nämlich zu einer feinen Creme verarbeitet. Dazu müssen sie vorher nur noch einmal in den Ofen. Dazu gibt's weiße Schokolade, Milch, Honig und Zucker. Klingt lecker und macht sich wunderbar auf der weihnachtlichen Frühstückstulle. [Zum Rezept](#)

Mit Liebe selbstgemacht - 21 Weihnachtsgeschenke aus der Küche



Spekulatiuscreme © Tanja Gehringer | Frau Zuckerstein

Spekulatius-Marzipan-Pralinen

An den Feiertagen darf man es ruhig ein wenig funkeln lassen – auch in der Pralinschachtel. Aber keine Bange, das Glitzerpulver sieht nicht nur hübsch aus, es ist auch essbar. Die kleinen Kügelchen selbst sind aber auch geschmacklich eine Wonne. Spekulatius- und Lebkuchengewürz, Haselnusslikör, Marzipan, ein wenig Kirschmarmelade, Walnüsse und Kakao verstecken sich unter der Schokoladenganache. [Zum Rezept](#)



Spekulatius-Marzipan-Pralinen © Tamara Staab | Maras Wunderland

Apfel-Punsch-Marmelade

Man könnte den Schwips weglassen, wenn man wollte... Aber mit richtigem Apfelpunsch kriegt der Fruchtaufstrich erst so richtig Schwung und Weihnachtsflair. Frische Äpfel sind selbstverständlich auch mit dabei. Ansonsten nur noch Zitrone und Gelierzucker. Das lässt sich auch auf dem letzten Drücker besorgen. Die Zubereitung selbst geht nämlich ebenso ratzfatz. [Zum Rezept](#)

Mit Liebe selbstgemacht - 21 Weihnachtsgeschenke aus der Küche



Apfel-Punsch-Marmelade © Yvonne Erfurth |
Experimente aus meiner Küche

Rosmarin-Parmesan-Taler

Manche mögen ihre Plätzchen lieber herzhaft. Auch die sollen nicht zu kurz kommen. Frischer Rosmarin sorgt für eine mediterrane Kräuternote und Parmesan für ein feines Würzaroma. Begleitet wird das Ganze von einer Prise Fleur de Sel. Eine herrliche Geschmackskomposition, die auch süße Naschkatzen erfreut. [Zum Rezept](#)



Rosmarin-Parmesan-Taler © Daniela & Michael Becker |
Flowers on my plate

Granola-Bars mit Mandeln und Granatapfelkernen

Bunt und gesund: Die kleinen Knusperriegel überraschen mit einem roten Farbtupfer aus kleinen Granatapfelkernen, die den Granola-Bars geschmacklich außerdem eine frische Note verleihen. Die Knusperbasis bilden feine sowie kernige Haferflocken, Sesam und gehackte Mandeln. Für die Süße sorgt Orangenblütenhonig. [Zum Rezept](#)

Mit Liebe selbstgemacht - 21 Weihnachtsgeschenke aus der Küche



Granola-Bars mit Mandeln und Granatapfelkernen © Anastasia Franik | Sia's Soulfood

Baiser und Shortbread Tannenbaum-Plätzchen

Ein Weihnachtsbäumchen zum Verschenken, wenn das nicht eine gute Idee ist. Sieht übrigens komplizierter aus, als es ist. Und falls deine Bäumchen ein wenig krumm und schief werden – macht nichts, sie sind eh schneller verputzt, als dir lieb ist! [Zum Rezept](#)



Baiser und Shortbread Tannenbaum-Plätzchen © Sarah Zahn | Das Knusperstübchen

Chai-Choco-Crossies

Jetzt darf wieder geknuspert werden. Erst die knackige Schokolade, dann die gehackten Mandeln und die Cornflakes. Für die Extraportion Weihnachtsfeeling hat Ela ihre Choco Crossies außerdem mit Zimt und Chai-Gewürz verfeinert. Mmmh... was für eine wunderbare Schokoladenversuchung. [Zum Rezept](#)

Mit Liebe selbstgemacht - 21 Weihnachtsgeschenke aus der Küche



Chai-Choco-Crossies © Ela | Transglobal Pan Party

Scharfes Pflaumen-Rotwein-Chutney

Rotwein, Pflaumen und eine großzügige Prise Zimt verbreiten den Duft von Weihnachten im ganzen Haus. Allein deshalb ist das Chutney ein 1a-Weihnachtsgeschenk für deine Lieblingsmenschen. [Zum Rezept](#)



Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.springlane.de/magazin

Scharfes Pflaumen-Rotwein-Chutney

Rosa Zucker-Gugl

Ein Tässchen Tee oder ein heißer Kaffee und dazu ein Löffel Zucker. Könnte eine langweilige Routine sein. Außer Karin versüßt sie dir mit kleinen rosafarbenen Mini-Zucker-Gugln. Da kann der Zuckerwürfel einpacken. Die Kleinen lassen sich einfach vorbereiten, in einer schönen Schachtel verpacken und natürlich weiterverschenken. [Zum Rezept](#)



Rosa Zucker-Gugl © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

Schokoladenbruch

Sieht raffiniert aus, ist aber leicht selbstgemacht. Was du brauchst: ein Backblech, geschmolzene Schokolade nach Wahl, Kokosöl, Meersalz, leckere Deko und ganz wenig Muskelkraft. Es heißt ja nicht umsonst Schokoladenbruch – je unterschiedlicher die Stücke, umso hübscher das

Mit Liebe selbstgemacht - 21 Weihnachtsgeschenke aus der Küche

Gesamtergebnis. [Zum Rezept](#)



[Schokoladenbruch](#) © Elle Teuscher | Elle Republic

Weihnachtliche Trinkschokolade

Zimt, Zucker, Kakao und Schokolade – fertig ist die Grundlage für gemütliche Winternachmittage auf dem Sofa. Und wer hätte gedacht, dass sich solche Genussmomente so leicht verschenken lassen? [Zum Rezept](#)



[Weihnachtliche Trinkschokolade](#) © Heidi Zimmermann | Die Feinschmeckerin

Dulce de Leche

Ja, es fällt schwer, diese cremige Karamellköstlichkeit abzugeben. Du könntest auch einfach ein paar Portionen mehr machen. Im Topf ist bestimmt noch ein Plätzchen für eine Dose Kondensmilch mehr. Während die sich langsam in süße Karamellcreme verwandelt, kannst du dir ja schon mal überlegen, was du alles mit ihr anstellen kannst. Als Brotaufstrich und Kuchenfüllung macht sie sich schon mal gut. [Zum Rezept](#)

Mit Liebe selbstgemacht - 21 Weihnachtsgeschenke aus der Küche



Dulce de Leche © Sarah Thor | Gaumenpoesie

Gebrannte Mandeln

Der Klassiker zur Weihnachtszeit darf natürlich nicht fehlen. Aber auch hier solltest du besser ein paar Portionen mehr einplanen. Dem betörenden Duft vom karamellisierenden Zucker lässt sich nur schwer widerstehen. Ansonsten brauchst du nicht viel für die knusprige Leckerei: Mandeln, Zucker, Zimt, Vanille, Wasser und eine Pfanne. [Zum Rezept](#)



Gebrannte Mandeln © Janina Lechner | Kleines Kulinarium

Orangen-Granatapfel-Likör

Ein Schlückchen Likör im Sekt und schon hast du so etwas wie einen schnell gemixten Weihnachtscocktail. Für die besonders fruchtige Note sorgen Orangen und Granatapfel. Brauner Zucker rundet das Ganze mit feiner Süße ab. Einfach lecker! [Zum Rezept](#)

Mit Liebe selbstgemacht - 21 Weihnachtsgeschenke aus der Küche



Orangen-Granatapfel-Likör © Foodistas

Grünes Pesto

Pasta mit Pesto ist nicht umsonst ein Klassiker. Aber Pesto aus dem Supermarkt? Lieber frisch selber machen, hübsch verpacken und anderen damit eine Freude bereiten. Bei Eva gibt's unterm Weihnachtsbaum eine grüne Variante mit Petersilie, Basilikum und Koriander. Dazu Kürbis- und Pinienkerne, Knoblauch und Koriandersamen. [Zum Rezept](#)



Grünes Pesto © Eva Fischer | Foodtastic

Süße Rentier Cookies

Rudolph the red-nosed reindeer, had a very shiny nose ... Oja, die rote Nase ist Rudolfs Markenzeichen und leuchtet in der Weihnachtszeit auch aus der Keksdose entgegen. Mit wenig Aufwand gemacht, sorgen diese Cookies für ein breites Lächeln. [Zum Rezept](#)



Süße Rentier Cookies

Nusskuchen im Glas

Fix und fertig gebacken, sodass man nur noch die Gabel zücken muss und direkt genießen kann. Johanna hat das perfekte Geschenk für Naschkatzen. Einen saftigen Kuchen mit Haselnüssen, Rum, Zimt und Lebkuchengewürz, der schon beim ersten Bissen Weihnachtsfeeling verströmt. [Zum Rezept](#)

Mit Liebe selbstgemacht - 21 Weihnachtsgeschenke aus der Küche



Nusskuchen im Glas © Johanna Gaebel | My tasty little beauties

Gebrannte Walnüsse

Den Klassiker haben wir schon eingetütet, jetzt darf es noch ein zweites Tütchen mit knackigen Walnüssen im Zuckermantel sein. Das Prinzip ist das Gleiche wie bei den gebrannten Mandeln und das bedeutet: Es besteht Suchtgefahr. Wer einmal anfängt, Nüsse zu brennen, der kann nicht mehr aufhören. Umso besser für deine Lieben. [Zum Rezept](#)



Gebrannte Walnüsse © Tobias Müller | Der Kuchenbäcker

Glühweingelee

Nach Weihnachten ist's vorbei mit Glühwein? Von wegen. Statt am Glühweinstand kannst du dir den würzigen Drink nach den Feiertagen mit deinen Lieben einfach zum Frühstück als leckeren Fruchtaufstrich gönnen. [Zum Rezept](#)

Mit Liebe selbstgemacht - 21 Weihnachtsgeschenke aus der Küche



Glühweingelee © Anne Philipp | A cake a day



Weißer-Schokolade-Pistazien-Pralinen © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Weißer-Schokolade-Pistazien-Pralinen

Zum Schluss noch ein paar Pralinen-Schönheiten. Die Kügelchen machen als Geschenk ordentlich was her. Dabei sind sie schnell und einfach gemacht. Zum Essen fast schon zu schade, aber kann man diesem Anblick widerstehen? [Zum Rezept](#)