

Rezepte für den selbstgemachten Adventskalender

2 x Salz mit Chili

- 2 EL Salz
- ½ TL Chili

Zubereitung:

Zutaten werden in einer Schüssel zusammengemischt und in kleine Gläser gegeben. Gläser werden verschlossen.

2 x Salz mit Kräutern

- 2 EL Salz
- ½ TL getrocknete Petersilie

Zubereitung:

Zutaten werden in einer Schüssel zusammengemischt und in kleine Gläser gegeben. Gläser werden verschlossen.

2 x aromatisierter Zucker

- 50g Zucker (Rohzucker)
- nach Wahl: ½ TL gemahlene Zimt
- ¼ TL Tonkabohnen
- ¼ TL Lebkuchen-Gewürz
- ¼ gemahlene Kardamom

Zubereitung:

Alle Zutaten kommen in eine Schüssel und werden miteinander verrührt. Aromatisierter Zucker wird auf kleine Gläser/Weck-Gläser verteilt und verschlossen.

4 x heiße Schokoladen

- 25g Zartbitterschokolade (Drops)
- nach Wahl (½ TL Spekulatiusgewürz)
- Abrieb einer Tonkabohne
- 1 Prise Fleur de Sel
- 1 Prise Chili

Zubereitung:

Die Schokolade wird erwärmt und nach Geschmack abgeschmeckt. Die flüssige Schokolade wird in eine Form gegossen. Holzstäbchen in die noch flüssige Schokolade einstecken. Abkühlen lassen.

Ist die Schokolade fest, diese aus der Form nehmen (richtig von unten drücken) und in Alupapier mit Weihnachtsdeko einwickeln.

6 x Spekulatius - Creme

- 50g Spekulatius
- 40g Kondensmilch
- 20g Butter

Zubereitung:

Die Kekse werden zerbröseln und gemixt. Anschließend kommen die zerkleinerten Kekse in einen Topf. In die Keksmasse Milch und Butter geben. Alle Zutaten werden kurz erhitzt und warm in ein Glas gefüllt. Das Glas wird verschlossen und zur Kühlung auf die Seite gestellt.

4 x kandierte Zitronenschalen/Orangenschalen

- eine Bio-Zitrone oder eine Bio-Orange
- 70g Zucker
- nach Geschmack: 40g zartbitter Schokolade

Zubereitung:

Von der Zitrone und der Orange die Schale entfernen. Die Zitronenschalen und Orangenschalen nehmen und jeweils in dünne Scheiben schneiden. Einen Kochtopf auf den Herd stellen. Die Scheiben in einen Kochtopf geben mit Wasser abdecken. In den Topf Zucker zugeben. Bei mittlerer Hitze die Schalen im Zuckerwasser 20 Minuten köcheln lassen bis die Schalen schön durchsichtig/glasig werden. Die Schalen aus dem Topf entnehmen und auf einem Tuch trocknen lassen. Währenddessen in einem zweiten Topf die Zartbitterschokolade erwärmen. Ist die Schokolade flüssig, die getrockneten Zitruschalen in die Schokolade eintauchen. Schalen auf einem Kuchengitter abtrocknen lassen und anschließend verpacken.

4 x gebrannter Apfelkompott (mit Zimt) im Glas

- 2 Äpfel
- 3 EL Zucker
- eine Prise gemahlene Zimt

Zubereitung:

Zwei Äpfel waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. Einen Topf auf den Herd stellen. In den Topf alle Zutaten zugeben. Die Zutaten verrühren und leicht köcheln lassen oder im Backofen bei 170°C Umluft für 50 Minuten backen lassen. Die gekochten Äpfel in einen Mixer geben und mixen. Das Apfelmus in die noch warmen Gläser füllen. Die Gläser verschließen und diese zur Kühlung auf die Seite stellen.