

Geschenkideen

Um vor Weihnachten den Stress zu vermeiden, die richtigen Geschenke für Verwandte oder Familie zu finden, nehmen wir euch heute einen Teil dieser Arbeit ab und helfen euch dabei, die richtigen Geschenke zu finden. In diesem Adventskalendertürchen zeigen wir euch zwei schnelle, leckere und einfache Geschenkideen, die auch schon gut im Voraus vorzubereiten sind. Für alle die gerne selbstgemachte Geschenke verschenken sind die Rezepte genau das richtige.

1. Pistaziencreme:

Du benötigst folgenden Zutaten:

- 100 g Pistazien ungeröstet
- 160 g weiße Schokolade
- 60 g Kondensmilch (ungesüßt)
- 2 EL Kokosblütenzucker
- 40 g Butter
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz

Und so geht's:

Gib die Pistazien, den Kokosblütenzucker und die Prise Salz in deinen Mixer und mahle die Mischung fein. Das dauert circa 4 Minuten. In der Zwischenzeit lässt du die Schokolade und die Butter im heißen Wasserbad schmelzen und gibst anschließend das Mark der Vanilleschote hinzu. Ist die Pistazien-Zucker-Mischung fein gemahlen kannst du die Kondensmilch hineingeben und alles für eine weitere Minute mixen. Danach rührst du die grüne Masse unter die Schokolade, bis alles gleichmäßig vermengt ist.

Wenn du möchtest, kannst du die Creme in ein schönes Glas geben und beschriften, so wird es zu einem perfekten Weihnachtsgeschenk.

2. Tomaten-Ciabatta

Folgende Zutaten werden in eine 1000ml Flasche geschichtet:

Du benötigst:

- 500g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 TL Zucker
- 1,5 TL Salz
- 10 getrocknete Tomaten, klein geschnitten
- Getrocknete Kräuter (z.B. Basilikum, Oregano und Thymian)

Zusätzlich benötigt man:

- 3 EL Öl
- 250 ml lauwarmes Wasser

TIPP: Mit einem selbstgeschriebenen Rezept oder einer Anleitung, macht es das Geschenk noch etwas persönlicher und individueller.

Anleitung:

Die Backmischung mit dem Wasser und dem Öl zu einem Teig verkneten. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer langen Teigrolle formen, nochmals ca. 20 min. gehen lassen. Ofen auf 200°C vorheizen. Ciabatta dünn mit Mehl bestäuben und für ca. 20-25 Minuten backen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!