

Geschenke aus der Küche

Geschenke aus der Küche sind für mich Gerichte, die perfekt zum Verschenken sind. Weil sie nicht nur köstlich schmecken, sondern hübsch zu verpacken sind. Neben den besonders einfachen & schicken Rezepten verrate ich dir weiter unten außerdem etwas aufwendigere Gerichte, die du durch [Einkochen](#) haltbar machen und verschenken kannst.



GESCHENKE AUS DER KÜCHE
ENTDECKE MEINE LIEBLINGSREZEPTE!



[Marillen-Marmelade](#)

6. September 2020

[Nussmüsli mit Granola](#)

3. Dezember 2020

[Sweet-Chili-Sauce](#)

27. November 2021

[Getrocknete Blaubeeren](#)

16. August 2021

[Sauerkirsch-Marmelade](#)

8. Oktober 2021

Pesto alla Genovese

29. März 2020

Rhabarber-Kompott mit Vanille

18. April 2020

Beerenmüsli mit Granola

10. April 2020

Selbstgemachtes Ajvar

10. Juni 2020

Kräuterbutter

9. März 2020

Chimichurri

24. November 2021

Vietnamesische Reisbällchen

8. Oktober 2020

Gefüllte Weinblätter

28. Januar 2021

Marillen-Senf

26. September 2020

Mole Poblano

25. Mai 2020

Hot Sauce

1. November 2020

Walnuss-Pesto

19. Dezember 2017

Zitronen-Mozzarella

13. August 2020

Espresso-Krokant

17. Dezember 2017

Currysauce

17. November 2020

Marinierte Oliven

22. September 2020

Cranberry-Sauce

10. November 2021

Grünkohl-Pesto

12. Januar 2021

Vindaloo Currypaste

11. Oktober 2018

Kalamata-Oliven in Balsamico

3. Dezember 2017

Schoko-Cappuccino-Pulver

16. März 2019

Semmelknödel

20. November 2021

Alkoholfreier Apfelpunsch

1. Januar 2018

Katsuobushi

14. Juli 2020

Quittengelee

16. September 2020

Rezepte für schicke Geschenke aus der Küche entdecken!



BEISPIEL-GESCHENKBOXEN
INSPIRATION FÜR DEINEN PRÄSENTKORB



Bei uns ist es zum Beispiel Tradition, dass enge Freunde zur

Hochzeit ein Paket mit ganz besonderen selbstgemachten Leckereien und zur Geburt eines Kindes ein Sieben-Tage-Menü aus eingekochten Gerichten fürs Wochenbett bekommen. Zu Weihnachten gibt es schon mal eine kleine Gourmet-Box oder eine süße Zusammenstellung für Naschkatzen. Lass dich von unseren Boxen inspirieren:

Hochzeitsreise Box

Griechenl.: [Oliven](#) + [Bifetki](#) + [Weinblätter](#)

Österreich: [Marillensenf](#) + [Marmelade](#)

Mexiko: [Hot-Sauce](#) + [Mole](#)

USA: [BBQ-Sauce](#) + [Cappuccino-Pulver](#)

Vietnam: [Reisbällchen](#) + [Erdnusspulver](#)

Korea & China: [Kimchi](#) + [Pekingsuppe](#)

Indien: [Pumpkin Masala](#) + [Vindaloo-Paste](#)

Orient: [Khoresh Aloo E.](#) + [Kokos-Bällchen](#)

Kroatien: [Ajvar](#) + [Djuvecreis](#) + [Cevapcici](#)

Italien: [Tomatens.](#) + [Pesto](#) + [Mozzarella](#)

Spanisch: [Mojo Rojo](#) + [Albondigas](#)



[Khoresh Aloo Esfenaj](#)

[Hot Sauce](#)

[Zitronen-Mozzarella](#)

[Schoko-Cappuccino-Pulver](#)

[Marillen-Senf](#)

[Mole Poblano](#)

[Gefüllte Mini-Bifteki](#)

[Mojo Rojo](#)

[Fruchtige Tomatensauce](#)

[Pesto alla Genovese](#)

[Sesam-Kokos-Bällchen](#)

[Vindaloo Currypaste](#)

[Albondigas](#)

[Djuvecreis](#)

[Kimchi](#)

[Selbstgemachtes Ajvar](#)

Gourmet-Weihnachtsbox

[Kalamata-Oliven in Balsamico](#)

[Espresso-Krokant](#)

[Pflaumen-Chutney](#)

[Gefüllte Weinblätter](#)

[Walnuss-Pesto](#)

[Mole Poblano](#)

[Schoko-Cappuccino-Pulver](#)

[Sesam-Kokos-Bällchen](#)

[Quittengelee](#)

[Salzkaramell](#)

[Espresso-Krokant](#)

[Gefüllte Weinblätter](#)

[Mole Poblano](#)

[Sesam-Kokos-Bällchen](#)

[Salzkaramell](#)

[Pflaumen-Chutney](#)

[Quittengelee](#)

[Kalamata-Oliven in Balsamico](#)

[Schoko-Cappuccino-Pulver](#)

[Walnuss-Pesto](#)

Veganes Wochenbett

Tag 1: [Mole](#) + Tortillas + „Hähnchen“ + Zutaten für [Guacamole](#)

Tag 2: Pasta + [Paprika-Pesto](#) + frische Zucchini für [geschmorte Zucchini](#)

Tag 3: [Gemüsefond](#) + Suppennudeln + frisches Gemüse als Suppeneinlage

Tag 4: [Pumpkin Masala](#)

Tag 5: [Currysauce](#) + vegane Würste

Tag 6: Spaghetti + [fruchtige Tomatensauce](#)

Tag 7: Reis + veganes Hähnchen + [Erdnusspulver](#) + Kokosmilch



Schleckermäulchen

[Espressokrokant](#) + [Quitten-Trüffel](#)

[Apfelmus](#) + [Apfelkompott](#)

[Vietnamesische Reisbällchen](#)

[Schoko-Cappuccino-Pulver](#)

[Zwetschkenröster](#) + [Marillenmarmelade](#)

[Sesam-Kokos-Bällchen](#)

[Birnenkompott](#) + [Rhabarberkompott](#)

[Nougatbrezel](#)

[Quittengelee](#) + [Kiwimarmelade](#)

[Salzkaramell](#)



[Birnen-Kompott](#)

[Nougatbrezel](#)

[Salzkaramell](#)

[Quitten-Trüffel](#)

[Vietnamesische Reisbällchen](#)

[Kiwi-Marmelade](#)

[Marillen-Marmelade](#)

[Rhabarber-Kompott mit Vanille](#)

[Apfelmus](#)

[Apfelkompott](#)

[Zwetschken-Röster](#)

[Schoko-Cappuccino-Pulver](#)

[Sesam-Kokos-Bällchen](#)

[Espresso-Krokant](#)



GESCHENKE AUS DER KÜCHE
ANLÄSSE | ARTEN | GESCHENKFORM



Anlässe

- Zur Hochzeit
- Zur Geburt
- Zum Umzug
- Zum Geburtstag

Zum „Danke sagen“
Als Mitbringsel
Zur Genesung

Geschenke

[Marmeladen, Gelees & Co.](#)

[Einkochbare Gerichte](#)

[Eingelegtes](#)

[Fermentiertes](#)

[Pestos](#)

[Pulver](#)

[Feingebäck & Co.](#)

Geschenkform

Geschenkkorb

Geschenkbox

Postpaket

Geschenkset

Einzel

Weinkiste

Adventskalender



Vegane Wochenbettbox + Marillensenf + Gefüllte Weinblätter |
Foto: Linda K. Klein



EINKOCHEN: SO GEHT'S!

LESE, WIE DU GERICHTE HALTBAR MACHST



Für meine Geschenkkörbe greife ich sehr oft auf die [Einkochen-Technik](#) zurück. Denn während Marmeladen mit einem Zuckergehalt über 50 Prozent einfach heiß abgefüllt und Pestos (mit einer Schicht Öl versiegelt) für einige Zeit im Kühlschrank gelagert werden können, müssen viele Gerichte andere Gerichte eingekocht werden. Ohne das Einkochen riskierst du, dass sich gefährliche Bakterien bilden. Es ist daher wichtig, zu wissen: Was kann ich einkochen? Wie lange muss ich etwas einkochen? Wie heiß muss ich etwas Einkochen? Worauf muss ich beim Einkochen achten?

Jetzt lesen, [was du übers Einkochen wissen musst \(inkl.](#)

[Zeiten, Temperaturen u.v.m.\)](#)

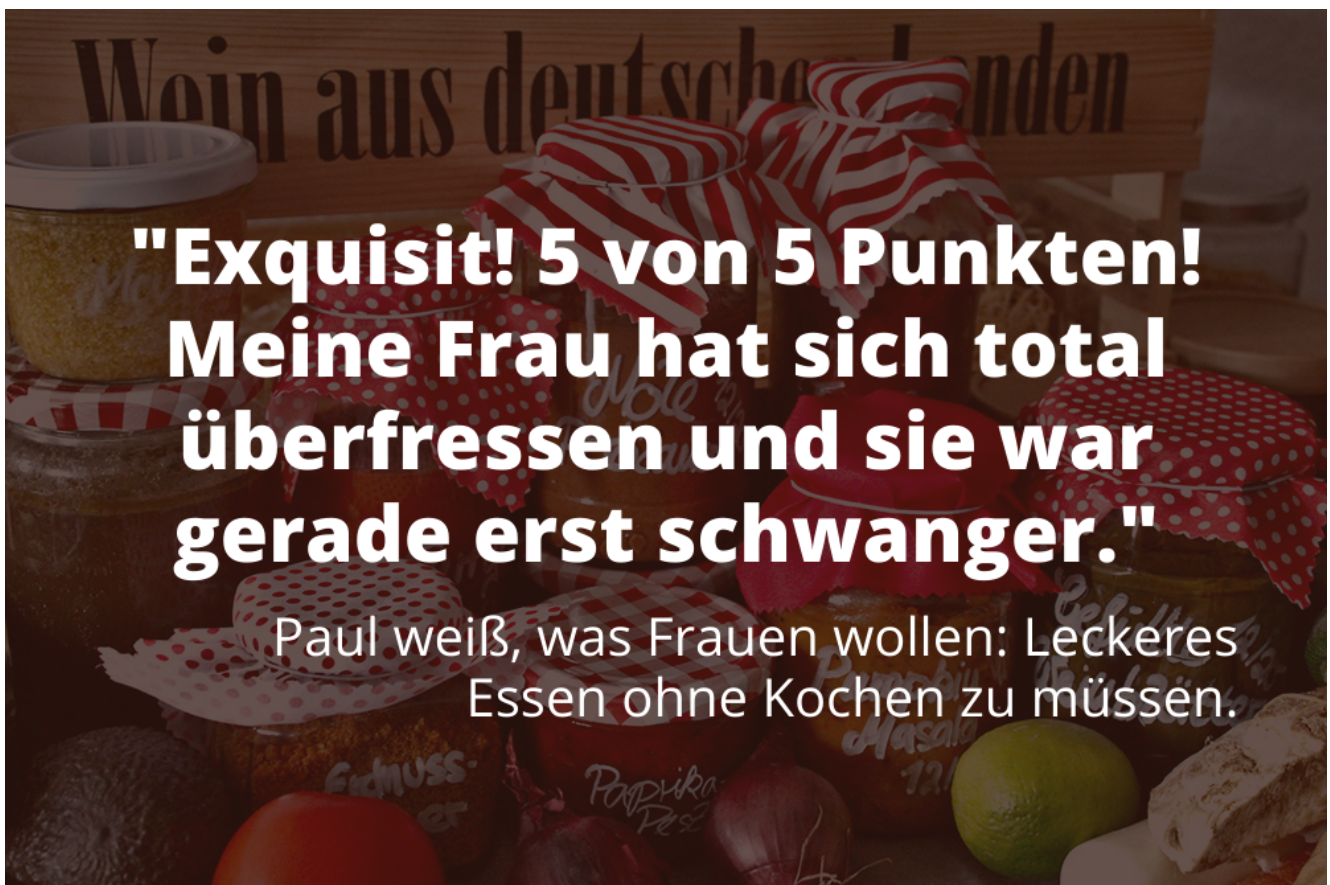
[Einkoch-Rezepte entdecken!](#)

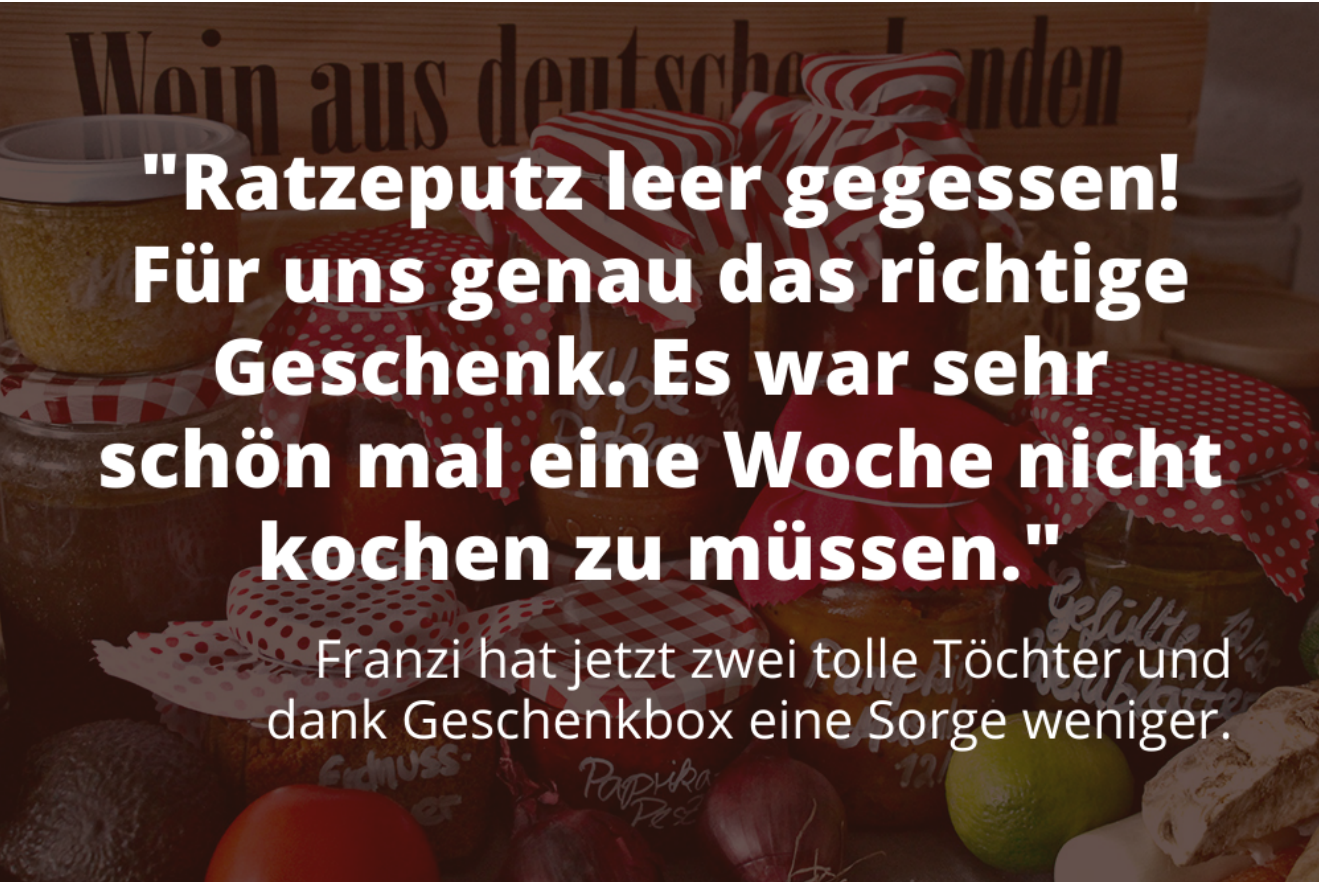


"EXQUISIT! 5 VON 5 PUNKTEN!"
FEEDBACK DER GESCHENKBOX-EMPFÄNGER



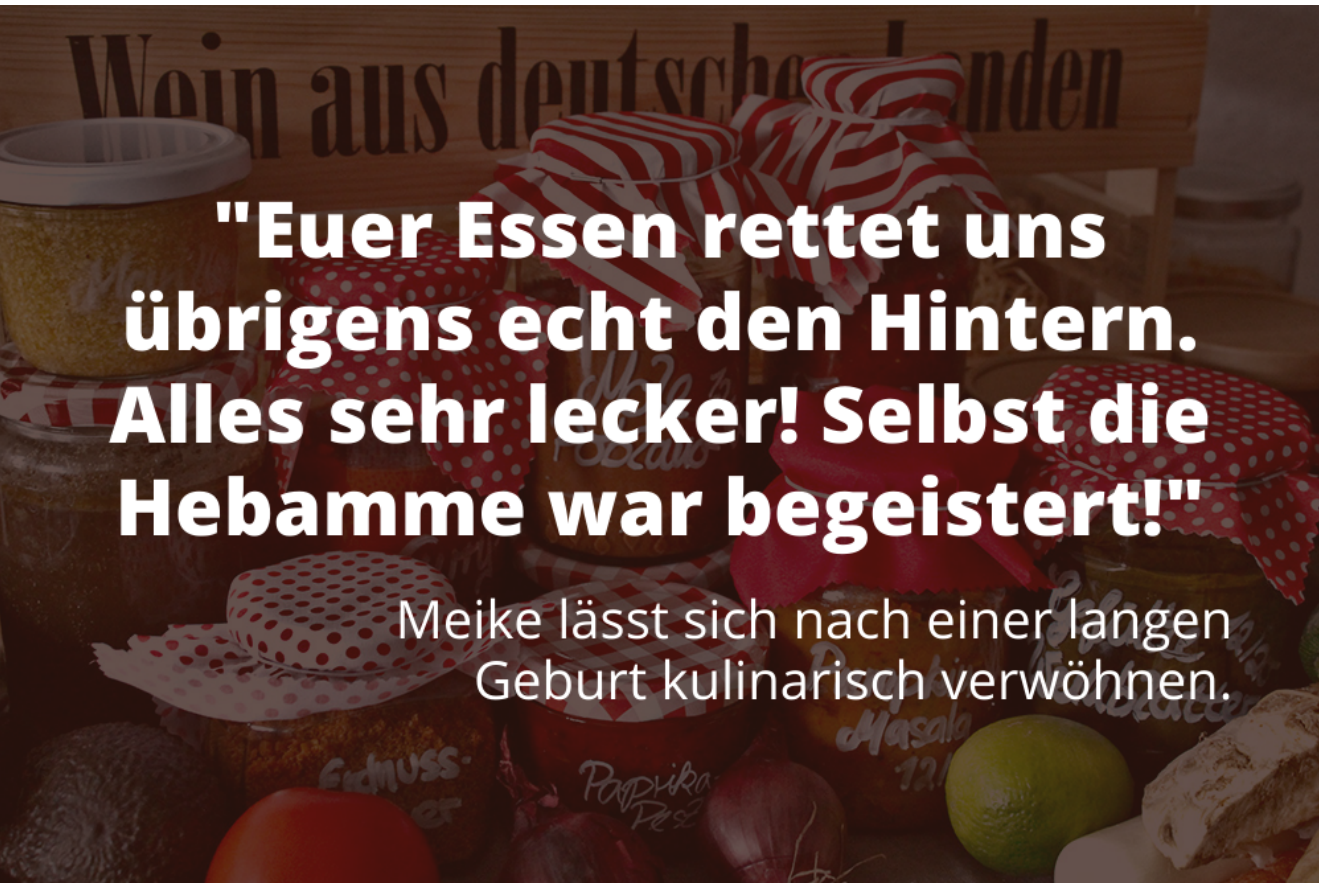
Die Reaktionen sind jedes Mal überwältigend. Stell auch du dir deine liebsten [Rezepte für Geschenke aus der Küche](#) sowie [einkochbare Gerichte](#) zusammen und überrasche deine Liebsten mit einem selbstgemachten Fresskorb der besonderen Art.





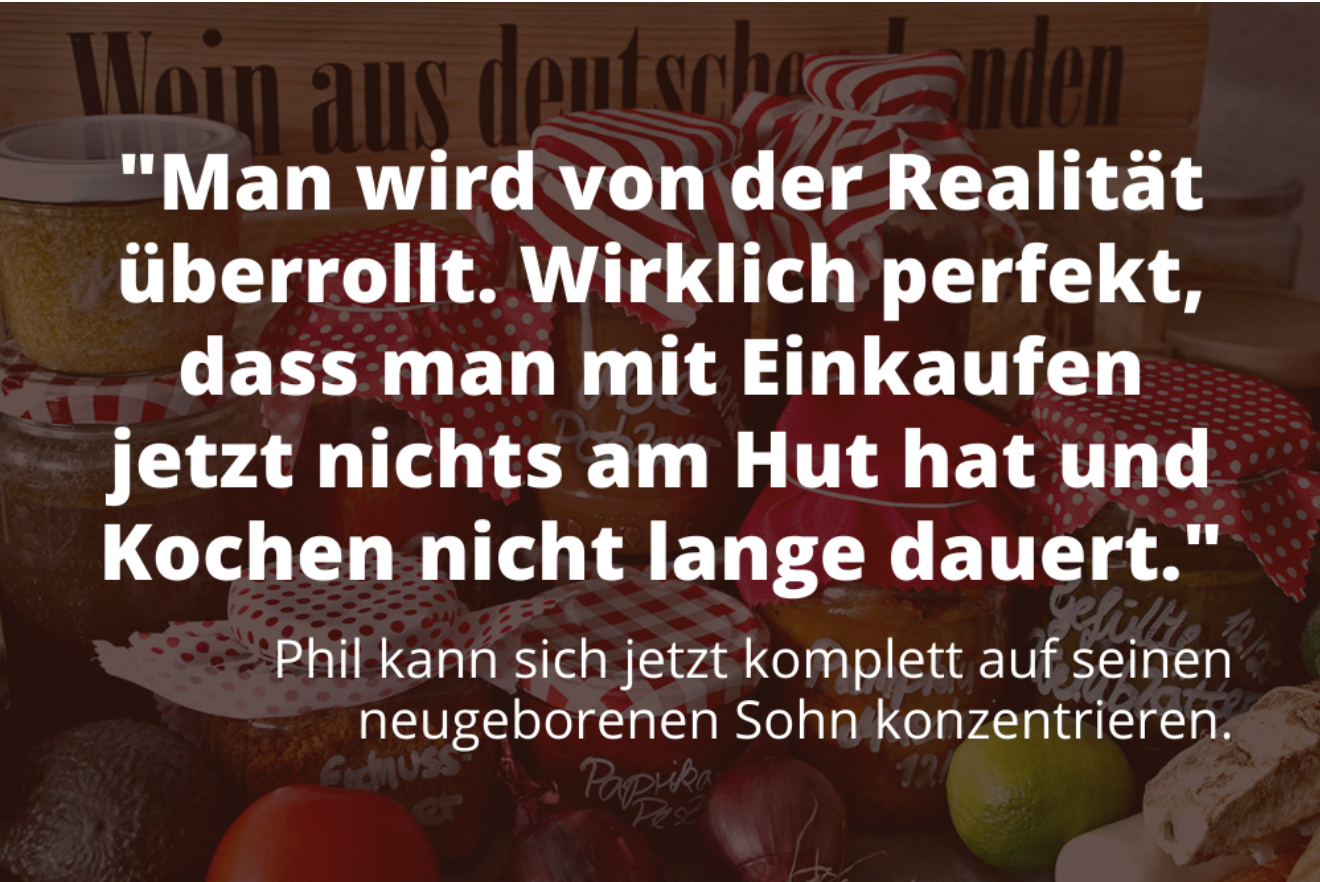
**"Ratzeputz leer gegessen!
Für uns genau das richtige
Geschenk. Es war sehr
schön mal eine Woche nicht
kochen zu müssen."**

Franzi hat jetzt zwei tolle Töchter und dank Geschenkbox eine Sorge weniger.



**"Euer Essen rettet uns
übrigens echt den Hintern.
Alles sehr lecker! Selbst die
Hebamme war begeistert!"**

Meike lässt sich nach einer langen Geburt kulinarisch verwöhnen.




"Man wird von der Realität überrollt. Wirklich perfekt, dass man mit Einkaufen jetzt nichts am Hut hat und Kochen nicht lange dauert."

Phil kann sich jetzt komplett auf seinen neugeborenen Sohn konzentrieren.



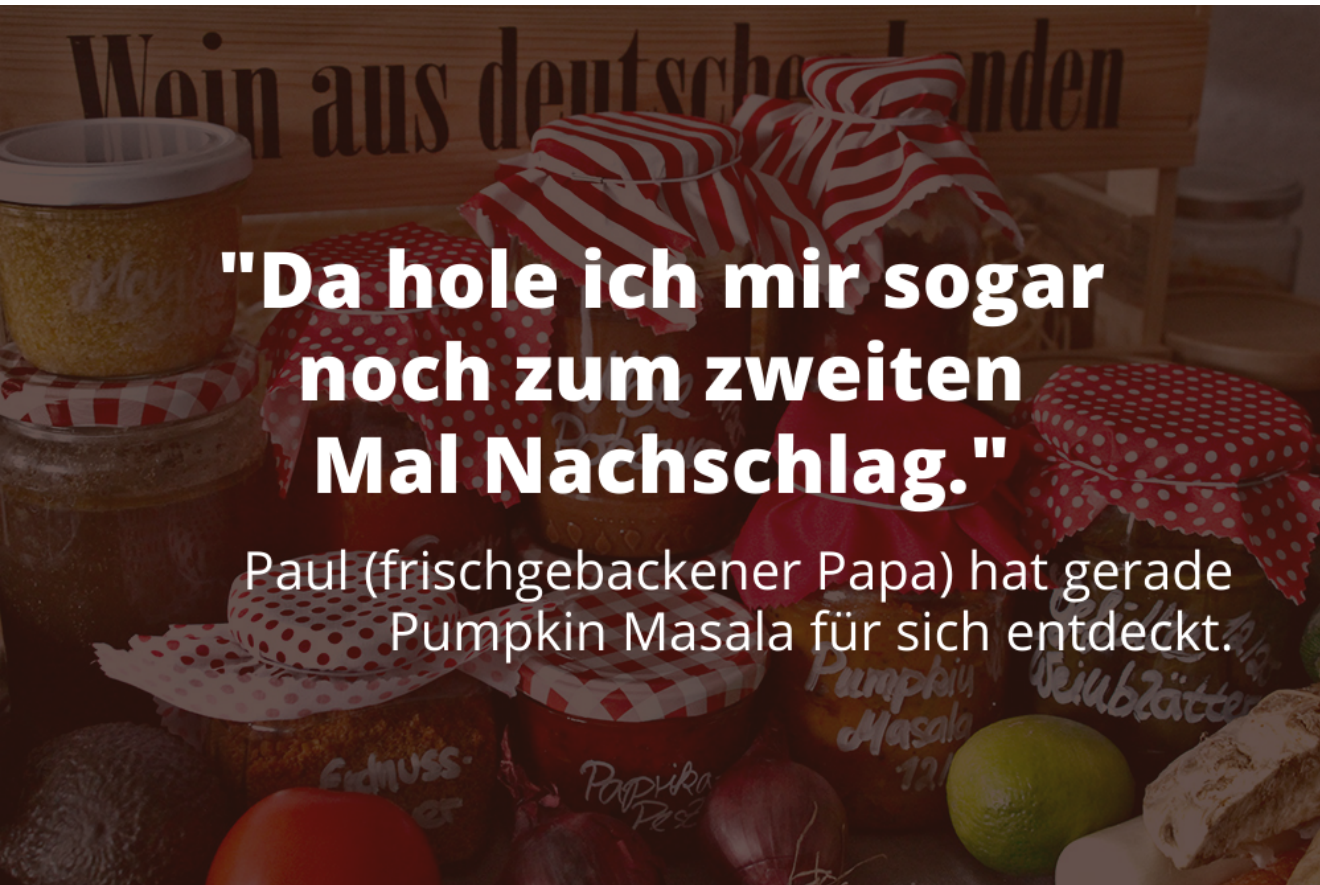
"Da muss man sich wirklich vor dir verneigen. Ein ausgezeichnetes Rezept."

Paul ist frisch verheiratet und hat sich trotzdem ins Paprikapesto verliebt.



**"Die Kleine isst die
Marmelade mittlerweile
sogar ohne Brot. Kiwi jetzt
leider alle."**

Franzi scheint nach Hochzeits- + Babybox eine Schlemmermäulchenbox zu brauchen.



**"Da hole ich mir sogar
noch zum zweiten
Mal Nachschlag."**

Paul (frischgebackener Papa) hat gerade Pumpkin Masala für sich entdeckt.