Weihnachtsgeschenke







Möchtest du zu Weihnachten deine Liebsten mit selbstgemachten Leckereien überraschen? Dann habe ich die richtigen Rezepte für dich! Lass dich von meinen Lieblingsrezepten für Weihnachten inspirieren und entdecke weitere Geschenke aus der Küche!

Schicke Geschenkideen

Zu Weihnachten verschenke ich gerne selbstgemachte Leckereien, die ohne Einkochen einige Zeit haltbar, schnell gezaubert & besonders schick sind. Zu meinen Favoriten zählen Kalamata-Oliven in Balsamico, Espresso-Krokant, Pflaumen-Chutney, Gefüllte Weinblätter, Walnuss-Pesto, Mole Poblano, Schoko-Cappuccino-Pulver, Sesam-Kokos-Bällchen, Quittengelee und Salzkaramell.





Mehr Rezepte für Geschenke aus der Küche entdecken!









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.)

Einkochen lernen & Rezepte entdecken

