

# Stars aus der Küche

Alle Jahre wieder – und meist ziemlich überraschend – steht Weihnachten vor der Tür! Und für diejenigen unter euch, die noch nichts für die lieben Mitmenschen besorgt haben oder nicht mehr genug Taschengeld übrig haben, haben wir hier ein paar Ideen für Geschenke aus der Küche zum Selbermachen.

## **Classy, sweet und soooo lecker – Konfitüre à la Bratapfel**

### **What you need for 2:**

- 50 g Mandeln
- 250 g Äpfel
- 200 ml Apfelsaft
- 50 g Rosinen
- 250 g Gelierzucker 2:1
- 1 Vanilleschote
- 2 Twist-Off-Gläser à 250 ml Inhalt (oder alte Marmeladengläser)

### **What you do:**

Röstet die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett und nehmt sie zum Abkühlen anschließend heraus.

Schält und viertelt die Äpfel, entfernt das Kerngehäuse und schneidet das Fruchtfleisch in Würfel.

Kocht den Apfelsaft mit den Apfelwürfeln, den Rosinen und dem Gelierzucker auf und lasst das ganze 5–10 Minuten köcheln.

Hackt die gerösteten Mandeln in grobe Stückchen. Halbiert die Vanilleschote, schneidet eine Hälfte der Länge nach auf und kratzt das Mark heraus. Gebt jetzt die Mandeln und das Vanillemark zur Konfitüre und kocht alles kurz auf.

Füllt die Konfitüre sofort in heiß ausgespülte Gläser und gebt in jedes Glas noch ein Stück von der übrigen Vanilleschote. Dreht die Gläser um und lasst sie ca. 5 Minuten auf den Deckeln stehen.

Jetzt könnt ihr noch Etiketten selbergestalten und auf die Gläser kleben, so wird die Konfitüre auch noch zum Augenschmaus!

### **Wenn's mal nicht süß sein soll – Würznüsse!**

**Basics für ca. 10 Tüten à ca. 90 g**

900 g gemischte Nüsse und Kerne ohne Schale (z. B. Pecannüsse, Cashewkerne, Mandeln, Kürbiskerne, Walnüsse, Paranüsse)

#### **Version „Rosemary goes Nuts“**

- 3 Zweige Rosmarin
- 1 EL Salz
- 1 EL brauner Zucker

#### **Version „Red Hot Chili Nuts“**

- 1 TL Chiliflocken
- 1–2 TL Chilipulver
- 1 EL Tabasco
- 1 Eiweiß (Gr. M)
- 1 EL Salz
- 1 EL brauner Zucker

#### **Und so geht's:**

Heizt den Backofen vor (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C). Verteilt die Nüsse und Kerne auf einem Backblech und röstet sie im heißen Ofen für ca. 15 Minuten.

Für die Rosmary-Nuts wascht ihr den Rosmarin, schüttelt ihn trocken, zupft die Nadeln ab und hackt diese grob. Dann mischt ihr 1 EL Salz und 1 EL Zucker darunter.

Für die Red Hot Chili Nuts müsst ihr 1 EL Salz mit 1 EL Zucker, den Chiliflocken, dem Chilipulver und dem Tabasco mischen.

Jetzt schlägt das Eiweiß mit den Schneebesen des Rührgeräts steif. Halbiert den Eischnee und rührt jeweils eine der Mischungen unter.

Die eine Hälfte der Nüsse vermengt ihr nun mit dem Rosmarin-Eischnee-Mix, die andere Hälfte mit dem Barbecue-Eischnee-Mix.

Legt ein Blech mit Backpapier aus. Verteilt die Nussmischungen nacheinander darauf und lasst sie bei gleicher Temperatur jeweils ca. 15 Minuten rösten. Danach lasst ihr die Nüsse auskühlen und verpackt sie möglichst luftdicht und hübsch, z. B. in Zellophan oder Folienbeuteln.

**Lust gekriegt, noch mehr zu machen?** Dann verschenkt doch mal Pikante Honig-Mandeln, Spritzgebäck oder Stollenkonfekt. Damit bist DU der Star unter'm Weihnachtsbaum!