Kulinarische Geschenkideen

Kochstudio 11.11.2021

HAUS DER FAMILIE
Ev. Familien- und Erwachsenenbildung

SWK

Unsere Rezeptideen für Sie:

Mandel-Spekulatius-Creme

Heiße Gewürzschokolade am Stiel

Pikanter Brezel-Snack

Zwiebel-Malz-Relish

Kroatischer Ajvar mit gerösteter Aubergine

Mandel-Spekulatius-Creme

Zutaten für 4 Gläser á ca. 150ml	Zubereitung
50 g Mandelstifte	in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.
250 g Spekulatius-Kekse	zusammen mit den gerösteten Mandeln im Standmixer in ca. 5 Minuten so fein mahlen, dass ein klebriger Teig entsteht. Dabei die Masse immer wieder vom Rand lösen, damit alles gleichmäßig gemixt wird.
150 g Kondensmilch (10% Fett) 90 g brauner Zucker 75 g Butter	in einen kleinen Topf geben. Unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.
	Topfinhalt in den Mixer zu der Keksmasse geben.
2 Msp. gem. Gewürznelken 2 Msp. gem. Pimentkörner Prise Salz	mit in den Mixer geben und alles 1 weitere Minute mixen, bis eine homogene Creme entsteht.
	Die Mandel-Spekulatius-Creme in sauber ausgekochte Gläser füllen und diese fest verschließen.
	Hält sich gekühlt mind. 8 Wochen.

Heiße Gewürzschokolade am Stiel

Zutaten für 6 Portionen	Zubereitung
250 g Zartbitter-Kuvertüre	grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad behutsam schmelzen.
	Kuvertüre wieder etwas abkühlen lassen.
1 EL brauner Zucker 1 EL Kakaopulver 1 TL Lebkuchengewürz	in die Kuvertüre rühren.
	Die Schokomasse in Mini-Muffin-Formen (idealerweise aus Silikon) oder kleine Papier-Becher füllen.
	Sobald die Schokomasse etwas fester wird,
6 Zuckerstangen	jeweils als Stiel in die Schokomasse stellen und
1 EL weiße Schokoladenperlen oder Mini Marshmallows	auf der Schokolade verteilen.
	Schokolade erkalten und somit aushärten lassen.
	Dann aus der Form lösen und hübsch verpacken.
	Hält sich kühl und trocken mehrere Wochen.

Pikanter Brezel-Snack

Zutaten für 8-10 Portionen	Zubereitung
	Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
3 Laugenbrezeln (frisch oder vom Vortag)	in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen. (Bei Brezeln vom Vortag kann die Zeit um einige Minuten reduziert werden.) Dabei zwischenzeitlich die Ofentür einmal öffnen, um vorhandene Feuchtigkeit entweichen zu lassen.
	In der Zwischenzeit...
1 Zwiebel (ca. 80g)	abziehen und auf der Küchenreibe fein raspeln. Alternativ im Blitzhacker sehr fein zerkleinern.
60 ml neutrales Pflanzenöl	in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebel darin für 3-4 Minuten auf mittlerer Stufe anrösten.
2 EL mittelscharfer Senf 1 EL süßer Senf 1 TL gemahlene Kurkuma 2 EL Apfelessig 2 EL flüssiger Honig 1 Prise Salz	dazugeben. Alles gut verrühren und erhitzen.
	Die warme Zwiebel-Senf-Marinade mit den getrockneten Brezeln vermischen.
	Brezelstücke weitere 20-30 Minuten backen, dabei ab und zu durchrühren, damit sie gleichmäßig bräunen.
	Ofentemperatur auf 100 Grad reduzieren und die Brezelstücke bei leicht geöffneter Ofentür in ca. 30 Minuten fertig trocknen.
	Auskühlen lassen und trocken lagern. Trocken gelagert mind. 2 Wochen haltbar.

Zwiebel-Malz-Relish

Zutaten für 4 Gläser á ca. 200 ml	Zubereitung
500 g rote Zwiebeln	abziehen, halbieren und in feine halbe Ringe schneiden.
50 g braunen Zucker	in einem Topf bei kleiner bis mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen.
50 g Zuckerrübensirup 1 EL Butter	*und die Zwiebeln dazu geben.*
	Ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit
100 ml Wasser 50 ml Balsamico-Essig 100 ml Worcestersauce mit Malzessig (z.B. von Lea&Perrins)	ablöschen
50 g Korinthen 1/2 TL gemahlener Piment 1 TL Korianderkörner (grob zerstoßen)	untermischen und alles zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen.
150 g Gelierzucker 2:1	einrühren und das Relish weitere 5 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.
	Das Relish heiß in sauber ausgekochte Gläser füllen, fest verschließen und abkühlen lassen.
	Mindestens 6 Monate haltbar.

Kroatischer Ajvar mit gerösteten Auberginen

Zutaten für 4 Gläser á ca. 200 ml	Zubereitung
	Den Ofengrill auf 250 Grad vorheizen.
2 große Auberginen	waschen, trocken tupfen und ringsum mehrmals mit einer Gabel einstechen.
4 große rote Paprikaschoten	waschen, trocken tupfen, vierteln und putzen.
	Auberginen im Ganzen und Paprikastücke mit der Hautseite nach oben auf einem (oder mehreren) mit Backpapier belegten Backblech verteilen.
	Das Blech auf die oberste Schiene des Ofens schieben und das Gemüse 20-30 Minuten rösten.
	Die Auberginen nach der Hälfte der Zeit wenden.
	Paprika aus dem Ofen nehmen, sobald die Haut gleichmäßig schwarz geworden ist. Paprika auf einem Teller/auf einer Platte verteilen und mit einem feuchten Küchentuch bedecken. Abkühlen lassen.
	Die Auberginen so lange im Ofen lassen, bis ihre Haut deutlich verkohlt und das innere Fruchtfleisch gleichmäßig weich ist. Anschließend ebenfalls abkühlen lassen.
	Dann die Schalen der Paprika abziehen, das Fruchtfleisch in einen Mixer geben.
	Die Auberginen längs halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen, ebenfalls in den Mixer geben.
2 rote Peperoni (oder 1 kleine Chilischote)	waschen, trocken tupfen und putzen. Grob hacken und in den Mixer geben.
3 Knoblauchzehen	abziehen und grob hacken, in den Mixer geben.
	ebenfalls in den Mixer geben und alles grob pürieren.