

Weihnachten mit Besinnung auf das Naheliegende

Tipps von den Landfrauen: Geschenkideen fürs Fest

München (bbv) – Zu Weihnachten ein Menü mit regionalen Zutaten zaubern? Dem Konsumrausch entfliehen und Selbstgemachtes schenken? Die Landfrauen im Bayerischen Bauernverband haben Tipps für eine Weihnachtszeit mit Besinnung auf das Naheliegende – mit gutem Essen mit Produkten aus der Region, Deko aus der Natur, Zeit und Geschenken mit Herz.

Geschenke gehören für viele zur Weihnachtszeit dazu. Wie wäre es, wenn Sie statt „Zeug“ einfach Zeit verschenken? Zeit schenken für einen Überraschungsausflug oder ein gemeinsames Frühstück ist oft viel wertvoller als ein Geschenk, das am Ende im Regal verstaubt. Ob innerhalb der Familie oder unter Freunden, machen Sie doch mal den Vorschlag, auf Sachgeschenke zu verzichten und dafür einen unvergesslichen Tag gemeinsam zu verbringen.

Wenn es doch etwas Materielles sein soll, sind gerade in der Weihnachtszeit selbstgemachte, persönliche Geschenke eine ganz besondere Freude. Darin stecken vor allem kostbare Zeit, Gedanken an den Beschenkten und am besten gute Inhaltsstoffe, die das Präsent einzigartig und wertvoll machen.

Für Geschenke aus der Küche eignen sich Konfitüren und Gelees aus Äpfeln oder Birnen mit weihnachtlichen Gewürzen, ebenso Chutneys aus Zwiebeln mit orientalischen Gewürzen wie Curry, Kreuzkümmel und scharfen Chilis, aber auch selbstgemachter Senf mit Feigen oder anderen Beeren, die gut zu Käse passen. Kräuteröle aus heimischem Rapsöl mit einem Zweig Rosmarin kommen ebenfalls gut an. Besonders für die Schleckermäuler beliebt sind neben Weihnachtsplätzchen auch selbst gemachte Pralinen oder schokoladenüberzogene Nüsse.

Tipp: Selbstkreierte Backmischung im Glas

Eine weihnachtliche Geschenkidee, die schön aussieht, leicht nachzumachen ist und große und kleine Leute erfreut, ist die selbstkreierte Backmischung im Glas. Dafür braucht man nicht viel – neben den Backzutaten, dem Glas, Band und Anhänger ist Kreativität gefragt. Denn im Prinzip können fast alle Rezepte als Backmischung dekorativ aufbereitet werden. Wichtig ist, dass nur die „trockenen“ Zutaten geschichtet werden. Zutaten wie Butter, Öl, Eier, Milch, Joghurt oder ähnliches müssen von dem Beschenkten bei der Zubereitung hinzugefügt werden.

Für die Backmischung „Gewürzkuchen“ benötigen Sie:

Ein schönes Glas mit einem Fassungsvermögen von circa einem Liter, ein Band oder einen Faden und einen Anhänger mit der handgeschriebenen oder ausgedruckten Backanleitung.

Außerdem brauchen Sie folgende Zutaten:

- 375 g Mehl
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Nelken- oder Pimentpulver
- 2 TL Zimt

- 1 Prise Salz
- 2 EL Kakao
- 250 g Zucker

Zutaten schichten:

- Zuerst die gemahlene Haselnüsse in das saubere und trockene Glas einfüllen.
- Für die nächste Schicht 200 g Mehl ins Glas geben.
- 175 g Mehl mit Backpulver, Nelken- oder Pimentpulver, Salz, Zimt und Kakao mischen und in das Glas schichten.
- Zum Schluss den Zucker einfüllen.
- Das Glas verschließen.

Den Anhänger und die Backanleitung ausdrucken (siehe unten), aufs Glas kleben oder anbinden und das Glas nach Belieben dekorieren. In der Backanleitung erfährt der Beschenkte, dass er nur noch Eier, Butter und Milch zufügen muss und nach Belieben Marmelade zum Befüllen und Puderzucker zum Bestreuen benötigt.

Auch Gutscheine von Direktvermarktern aus der Nähe (www.einkaufen-auf-dem-bauernhof.com und www.qualitaet-vom-hof.de) oder für ein Erholungsangebot der BBV-Landfrauen (www.bayerischerbauernverband.de/kuren) sind beliebt bei Alt und Jung.

1. Seite 3 ausdrucken
2. Stern ausschneiden
3. Anleitung zur Backmischung ausschneiden und am Glas mit der Backmischung befestigen



Backmischung „Gewürzkuchen“

Du brauchst: 4 Eier, 150 g Butter, 250 ml Milch, Marmelade zum Füllen und Puderzucker zum Bestäuben des Kuchens.

- Eier trennen und die 4 Eiweiße steif schlagen.
- 150 g weiche Butter mit 4 Eigelben schaumig schlagen.
- Die oberste Schicht (Zucker) der Backmischung unter die Butter-Eigelb-Masse rühren.
- Nach und nach die restlichen Schichten der Backmischung im Wechsel mit 250 ml Milch unterrühren.
- Das steif geschlagene Eiweiß unterheben.
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.
- Kuchen bei 180 °C ca. 60 Minuten backen.
- Nach dem Auskühlen den Kuchen waagrecht durchschneiden und nach Belieben mit Marmelade oder Konfitüre bestreichen. Die Kuchenteile wieder zusammensetzen und den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

