FREMDKOCHEN

Kulinarische Geschenke

FREMDKOCHEN

Kulinarische Geschenke

VORWORT

Nach Weihnachten ist vor Weihnachten und kaum sind die Ostereier weggeräumt, kann man sich eigentlich auch schon wieder Gedanken um die Weihnachtsgeschenke machen.

Damit Ihr in diesem Jahr nicht völlig unvorbereitet in die Geschenkezubereitung geht und weil man seine Lieben ja nicht nur zu Weihnachten mit selbstgemachten Köstlichkeiten überraschen kann und sollte, haben wir aus den vielen Einsendungen des Fremdkochens „Kulinarische Geschenke“ ein kleines, feines Kochbuch zusammengestellt.

Wir wünschen Euch ganz viel Freude mit den Rezepten und hoffen, dass Ihr recht viel nachkochen und –backen werdet.

Das Hüttenhilfe-Team

REZEPTE

Ananas-Chili-Ketchup 07
Apfel-Karamell-Konfitüre mit Fleur de Sel 09
Bratapfellikör 11
Bratapfelmarmelade 13
Cookies in a Jar 15
Decadence in Cubes – Himmlische Walnuss-Karamell-Würfel 17
Eierlikörpunsch 19
Erdbeer-Pistazien-Schokoriegel mit Marshmallows und Crisp 21
Gemüsebrühe, selbstgemacht 23
Gingerbread-Männchen 25
Glühweingelee 27
Glühweingewürz 29
Glühweinzucker 31
Griebenschmalz 33

Himbeeressig 35
Himbeersalz 37
Lebkuchenschneeflöckchen 39
Marmorierte Bruchschokolade mit Karamellnüssen und Cranberries 41
Marzipan-Nussecken 43
Marshmallows mit Rosen- und Schokogeschmack 45
Paules Schnecken 47
Sablés chocolat à la fleur de sel 49
Schoko-Cookies mit Salzbrezelstückchen 51
Schoko-Grübchen 53
Sirup „Orient“ 55
Stollenkonfekt mit Cranberries und Pistazien 57
Weihnachts-Apfelgelee 59

Ananas-Chili Ketchup

ZUTATEN

1 frische, reife Ananas

1 rote Chilischote

1 Knoblauchzehe

3 EL dunklen Muscovado-Zucker oder normalen braunen

60 ml Weißweinessig

1 EL Curry

1/2 EL Salz

1 EL Speisestärke

ZUBEREITUNG

Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und in Stücke schneiden. In den Mixer geben, dazu die grob gehackte Knoblauchzehe und die ebenfalls gehackte Chilischote. Alles gut pürieren.

In der Zwischenzeit 2 Flaschen à 250 ml im Backofen bei 130° sterilisieren. Das Ananaspüree in einem Topf aufkochen, Essig, Zucker, Curry und Salz hinzugeben, abschmecken. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, zum Püree geben, nochmals kurz aufkochen und mit einer Spritztülle oder einem Trichter in die vorbereiteten Flaschen füllen.

LINK

http://kamafoodra.de/wordpress-3.2.1-de_DE/wordpress/?p=859

ORIGINALREZEPT

http://www.rock-the-kitchen.de/2011/09/ananas-chili-ketchup/

Apfel-Karamell-Konfitüre mit Fleur de Sel

ZUTATEN (ergibt ca. 3 Gläser à 200ml)

500 g Äpfel (z.B. Boskop)

100 g Zucker

50 ml naturtrüber Apfelsaft

250 g Gelierzucker 2:1

1 TL Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In kleine Würfel schneiden. Zucker in einem großen Topf hellbraun karamellisieren lassen, dann mit dem Apfelsaft ablöschen. Kurz aufkochen lassen, dann die Äpfel und den Gelierzucker zugeben. Alles gründlich miteinander verrühren, aufkochen und die Konfitüre mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Evtl. eine Gelierprobe machen.

Topf vom Herd nehmen, Fleur de Sel zur Konfitüre geben und gut unterrühren. Anschließend die Konfitüre noch heiß randvoll in vorbereitete und sterilisierte Gläser füllen. Sofort mit einem Schraubdeckel gut verschließen und die verschlossenen Gläser 5 Minuten auf den Kopf stellen. Dann die Gläser wieder umdrehen und vollständig auskühlen lassen.

LINK

http://schoenertagnoch.blogspot.com/2011/12/nachgemacht-apfel-karamell-konfiture.html

ORIGINALREZEPT

http://mal-kurz-in-der-kueche.blogspot.com/2011/12/was-verschenke-ich-heute-salz-karamell.html

Bratapfellikör

ZUTATEN

4 Äpfel (Boskop)

3 Stangen Zimt

1 Sternanis

1 Vanilleschote

1 Bio-Zitrone

200 g Kandiszucker, weißer

700 ml brauner Rum

ZUBEREITUNG

Die Kerngehäuse der Äpfel mit einem Apfelausstecher entfernen.

Die Äpfel auf der mittleren Schiene 5 Minuten garen. Dann Zimt und Sternanis mit aufs Blech geben. Weitere 10 Minuten garen, bis die Äpfel weich sind, aber noch nicht aufplatzen. Abkühlen lassen. Stines Tipp: Äpfel halbieren und dann ins Glas schichten.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren. Mark herauskratzen. Die Zitronenschale mit einem Sparschäler dünn abschälen.

Die Äpfel mit Gewürzen, Vanillemark und -schote, Zitronenschale und Kandis in ein heiß ausgespültes Einmachglas geben. Mit Rum auffüllen. Fest verschließen und mindestens 4 Wochen ziehen lassen.

Den fertigen Likör durch ein Sieb abseihen und mit einem Kaffeefilter filtern. In Flaschen füllen und gut verschließen.

LINK

http://www.strickoholikerin.de/?p=2455

ORIGINALREZEPT

http://forum.huettenhilfe.de/alkoholische-getraenke/bratapfellik-r-f-r-imke_543.html

Bratapfelmarmelade

ZUTATEN

ca. 1,4 kg Äpfel

500 g Gelierzucker 2:1

½ TL Zimt

1/2 TL Vanille Bourbon Zucker

3 EL Zucker

Saft von ½ Zitrone

1 EL Rum

ZUBEREITUNG

Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. 1kg abwiegen und klein würfeln (ca. 1x 1cm).

3 EL Zucker in einer großen Pfanne goldbraun karamellisieren. Äpfel dazugeben (der Zucker wird zu Karamellstücken) und 10- 15 Minuten bei niedriger Temperatur unter Rühren kochen, bis sich die Karamellstücken wieder aufgelöst haben.

Den Pfanneninhalt in einen großen Topf geben und mit Gelierzucker, Zimt, Vanille Bourbon Zucker und Zitronensaft vermischen.

Unter Rühren zum Kochen bringen. Die Konfitüre bei mittlerer Hitze etwa 3- 4 Minuten kochen lassen. Die Gelierprobe machen.

Entstanden Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen. Den Topf vom Herd nehmen und den Rum einrühren.

Die Marmelade sofort in saubere, heiß ausgewaschene Gläser füllen. Die Gläser sofort verschließen und auf den Kopf 5 Minuten stellen.

Haltbarkeit: ungefähr 1 Jahr. Das Rezept ergibt etwa 1 Liter Marmelade.

LINK

http://www.backen-mit-spass.de/rezepte-konfitueren-brotaufstriche/375-rezept-fuer-bratapfelmarmelade

ORIGINALREZEPT

http://www.buntcooking.com/bratapfelmarmelade.php

Cookies in a Jar

ZUTATEN (kommen ins Glas)

110 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

75 g brauner Zucker

75 g normaler Zucker

65 g Haferflocken

100 g getrocknete Cranberries

100 g Schokotropfen

WEITERE ZUTATEN (erst kurz vor dem Backen hinzufügen)

100 g Butter, geschmolzen

1 Ei

Befüllen des Glases

Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Anschließend in das Glas füllen. Nun jede weitere Schicht vorsichtig einfüllen.

ZUBEREITUNG der Cookies

Heize den Ofen auf 160 °C (Umluft) vor. Lege ein Backblech mit Backpapier aus. Leere das Glas in eine große Schüssel. Füge Butter, Ei und Vanille hinzu. Verarbeite alles zu einem glatten Teig. Forme mit zwei Teelöffeln kleine Teigportionen und setzte diese mit ca. 7 cm Abstand auf das Blech. Backe die Cookies für 12 – 15 Min. (Cookies sind noch sehr weich, werden durch das Abkühlen härter). Ziehe das Backpapier auf einem Rost und lasse die Kekse vollständig auskühlen.

LINK

http://backeifer.de/2011/12/backmischung-naturlich-selbstgemacht/

ORIGINALREZEPT

http://www.thingsforboys.com/2011/12/cookies-in-jar.html

Decadence in Cubes – Himmlische Walnuss-Karamell-Würfel

ZUTATEN

Boden

160 g Dinkelmehl 630

100 g Zucker, braun

100 g Butter

1 Prise Salz

Füllung

250 g Crème double

75 g braunen Zucker

75 g weißen Zucker

2 EL Akazienhonig

25 g Butter

3 EL Walnusslikör

1/2 TL Meersalz

1 Bio-Orange

200 g Walnüsse

Guss

150 Gramm Zartbitterschokolade 70%

ZUBEREITUNG

Eine rechteckige Form (23x23cm) so mit Backpapier auslegen, dass es über den Rand ragt. So kann man später die Teigplatte einfach aus der Form heben. Ofen auf 180°C vorheizen (Ober- und Unterhitze)

Schokolade mit dem Messer in feine Stücke hacken. Die Nüsse in einer fettfreien Pfanne anrösten.

Alle Zutaten für den Teig in die Küchenmaschine (mit dem Messer) geben und mit Sichtkontakt in wenigen Sekunden zu einer feinkrümeligen Masse verarbeiten. Diese Krümelmasse in die Form schütten und mit den Händen festdrücken. Ca. 15 Minuten vorbacken.

Inzwischen die Zutaten für die Füllung mit Ausnahme der Nüsse und der Orangenschale in einem Topf zum Kochen bringen. Orangenschale nach Geschmack abreiben und zufügen. Eher zu wenig als zu viel, während des Reibens öfter abschmecken. Die Masse soll 5 bis 10 Minuten köcheln. Umrühren nicht vergessen.

Nüsse mit dem Messer grob hacken und auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Die Karamellmasse darauf gießen. Form in den Ofen stellen und 25 Minuten backen, bis eine schöne goldbraune Farbe entstanden ist.

Form aus dem Ofen nehmen und sofort die zerkleinerte Schokolade gleichmäßig aufstreuen, durch die Wärme schmilzt die Schokolade.

LINK

http://einfachguad.wordpress.com/2011/12/29/decadence-in-cubes-zum-jahrsende/

ORIGINALREZEPT

http://schnuppschnuess.typepad.com/manzfred/2009/06/nachgemacht-dekadenz-in-würfeln.html

Eier-likö

Eierlikörpunsch

ZUTATEN

60 ml Eierlikör

250 ml Milch (3,5%)

weißer Weihnachts-Schokoladenzucker

ZUBEREITUNG

Die Milch zum Kochen bringen und dabei mit dem Schneebesen schaumig rühren. Den Eierlikör hinzugeben und alles in ein vorgewärmtes Teeglas oder einen Becher geben. Milchschaum darüber verteilen und mit Weihnachtsschokoladenzucker bestreut servieren.

LINK

http://touche--a--tout.blogspot.com/2011/12/fremdkochen-eierlikorpunsch.html

ORIGINALREZEPT

http://kochtopf.twoday.net/stories/eierlikoer-punsch/

Erdbeer-Pistazien-Schokoriegel mit Marshmallows und Crisp

ZUTATEN

800 g weiße Schokolade

20 g gefriergetrocknete Erdbeerstückchen

50 g Pistazien

80 g Mini-Marshmallows

50 g Reiscrispies

ZUBEREITUNG

Die Schokolade grob hacken und im Wasserbad sehr behutsam unter ständigem Rühren schmelzen. Die Schüssel, in der sich die Schokolade befindet, darf dabei nicht das Wasser berühren.

Sobald die Schokolade geschmolzen ist, die restlichen Zutaten dazu geben (jeweils etwas zum Bestreuen zurückbehalten) und die Schokoladenmasse in zwei mit Backpapier ausgekleidete Formen (ca. 20x15 cm oder eine entsprechend größere) geben. Glatt streichen und mit den zurückbehaltenen Zutaten bestreuen.

Für ca. 10 Minuten, bzw. bis die Oberfläche der Schokolade fest wird in die Mitte des Kühlschrankes stellen, dann bei Zimmertemperatur über Nacht festwerden lassen und am nächsten Tag in Riegel oder kleine Vierecke schneiden. Luftdicht aufbewahren.

LINK

http://www.kuriositaetenladen.com/2011/11/erdbeer-pistazien-marshmallow.html

ORIGINALREZEPT

http://technicolorkitcheninenglish.blogspot.com/2011/09/white-chocolate-cranberry-and.html

Gemüsebrühe selbstgemacht

ZUTATEN

1 kg frische Gemüsemischung (Blumenkohl, Lauch, Brokkoli, Karotten, Sellerie, Rosenkohl), grob gehackt

6 geschälte Zehen Knoblauch

30 g grob gehackten Ingwer

1/2 EL Koriandersamen

1 TL Anispulver

1 TL Pimentkörner

1/2 EL schwarze Pfefferkörner

1 handvoll gezupfte Petersilienblättchen

1/2 Bund gezupfte Thymianblättchen

50 g Salz

ZUBEREITUNG

Die Gewürze in einen Mörser geben und grob mörsern. Zusammen mit dem grob gehackten Gemüse in einen Mixer geben und zerkleinern. Kräuter und Salz untermischen und alles auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

Im Backofen bei 100°C Ober-/Unterhitze ca. 4 Stunden trocknen lassen. Nach einer Stunde einen Kochlöffel in die Ofentür klemmen, so dass die Tür einen Spalt geöffnet bleibt. Ab und zu umrühren.

In sterilisierte Gläser abfüllen und mit dem Deckel fest verschließen. Im Kühlschrank ca. 1 Jahr haltbar.

Zur Verwendung 1-2 EL auf 1 Liter heißes Wasser geben und 5 Minuten ziehen lassen, dann weiterverarbeiten oder direkt in die heiße Sauce geben.

LINK

http://wolkenfeeskuechenwerkstatt.blogspot.com/2011/12/adventskuchenkalender-15turchen-basis.html

ORIGINALREZEPT

http://schoenertagnoch.blogspot.com/2011/10/selbstgemachte-gemusebruhe-paste-statt.html

Gingerbread-Männchen

ZUTATEN

100 g weiche Butter

100 g brauner Rohrohrzucker

60 g Zuckerrübensirup

100 g Honig

1 1/2 TL Natron

2 Tl gemahlener Ingwer

1 1/2 TL gemahlener Zimt

1/4 TL gemahlene Nelken

1/2 TL gemahlene Muskatnuss

1 Ei

400 g Mehl

Royal Icing

1 Eiweiß (ca. 30 g)

1 TL frisch gepresster Zitronensaft

250 g Puderzucker

1 Msp. Weinsteinbackpulver

ZUBEREITUNG

Die Butter, Zucker, Sirup, Honig und die Gewürze miteinander verrühren. Das Ei dazugeben und ebenfalls verrühren. Das Mehl nach und nach unterkneten, bis ein nicht klebender, gut zu bearbeitender Teig entstanden ist.

Den Teig in eine Schüssel geben, mit Folie bedecken oder in einen großen Plastikbeutel stellen, gut verschließen und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag nochmals durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Mit Ausstechern nach Wahl ausstechen und die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen, aus dem Backofen nehmen und komplett auskühlen lassen.

Royal Icing

Das Eiweiß mit dem Zitronensaft steif schlagen, das Backpulver dazugeben und nach und nach, unter stetigem Rühren den Zucker einrieseln lassen, bis das Royal Icing richtig schön steif geworden ist.

Sofort in einen Spritzbeutel oder eine verschließbare Dose umfüllen, da das Royal Icing sehr schnell hart wird.

Zum Verzieren in einen Spritzbeutel mit sehr feiner Tülle oder einen Gefrierbeutel füllen und eine sehr kleine Ecke abschneiden, so dass man damit ebenfalls dekorieren kann.

LINK

http://www.kuriositaetenladen.com/2011/12/ho-ho-ho-die-gingerbread-mannchen-sind.html

ORIGINALREZEPT

http://thecookieshopinenglish.wordpress.com/2009/12/01/ho-ho-ho-its-gingerbread-time/

Glühwein-Gelee

Glühwein-Gelee

ZUTATEN

*150 ml roter Glühwein, möglichst wenig gesüßt**

150 ml Orangensaft, frisch gepresst

110 g Gelierzucker 1:3

ZUBEREITUNG

Glühwein und Orangensaft durch ein Sieb geben, so dass keine Gewürze und möglichst wenig vom Fruchtfleisch in der Flüssigkeit sind.

Marmeladengläser und Deckel in die Spüle stellen und mit kochendem Wasser füllen.

Glühwein und Orangensaft in einen hohen Topf geben, Zucker zufügen und alles gut verrühren. Ich verwende dazu einen Schneebesen. Aufkochen lassen und nach Packungsanweisung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei immer wieder rühren.

Das heiße Wasser aus den Marmeladengläsern kippen und das Glühwein-Gelee einfüllen. Mit den Deckeln verschließen, kurz auf den Kopf stellen, wieder umdrehen und abkühlen lassen.

Geöffnete Gläser besser im Kühlschrank aufbewahren. Das rote Glühwein-Gelee eignet sich gut als vorweihnachtlichen Brotaufstrich.

* Ich mache Glühwein am liebsten selber: Rotwein und Gewürze (Zimt, Nelken, Sternanis, Fenchel, Zitronen- und Orangenschalen) stark erwärmen, evtl. ganz kurz aufkochen und einige Zeit ziehen lassen. Ich süße ihn sehr wenig mit etwas Agavendicksaft.

LINK

http://barbaras-spielwiese.blogspot.com/2011/12/gluhwein-gelee.html

ORIGINALREZEPT

http://schoenertagnoch.blogspot.com/2011/12/gluhwein-gelee-weihnachtsmarkt-feeling.html

http://peho.typepad.com/chili_und_ciabatta/2011/12/gl%C3%BChwein-glocken-und-ein-johannisbeer-gl%C3%BChwein-gelee.html

Glühweingewürz

ZUTATEN für 750 ml Rotwein

2 EL Nelken

3 Sternanis

3 EL getrocknete Orangenschale

3 Zimtstangen

50 g Kandiszucker

ZUBEREITUNG

Gewürze und Kandiszucker mit der Orangenschale mischen und in ein sauberes und dekoratives Glas abfüllen. Die Mischung reicht für eine Flasche Rotwein – vielleicht am besten gleich mitverschenken!

LINK

http://www.rock-the-kitchen.de/2011/12/gluhweingewurz/

ORIGINALREZEPT

http://www.kuechengoetter.de/rezept-blog/Geschenke-aus-der-Kueche-beitrag-2318833.html

GLÜHWEIN ~
GEWÜRZ ~ ZUCKER
2011

Glühweinzucker

ZUTATEN

500 g Zucker

100 ml Barolo

1 Zimtstange

2 Sternanis

4 Kardamomkapseln

4 Gewürznelken

1/2 TL gem. Ceylon Zimt

2 TL Orangenabrieb

Mark & Schote von 2 Vanillestangen

ein Stück Ingwer

ein Hauch Muskat

ein Hauch Anis

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen Topf geben und unter stetem Rühren aufkochen. Anschließend die Hitze herunterdrehen und 6-8 Minuten weiterkochen, ab und zu umrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Glühweinmasse darauf verteilen. Das Ganze muss nun abkühlen, dass kann schon einige Zeit dauern.

Die Masse kleinhauen bzw. brechen, mit den Gewürzen in einen Mixer geben und zermahlen. Im Anschluss alles erneut auf einem Backblech verteilen und noch einige Zeit offen trocknen lassen. Nach einigen Stunden, am Besten über Nacht erneut zermahlen, bis ein feines Pulver entstanden ist. In gut verschließbare Gläser abfüllen.

Verwendungsmöglichkeiten

Ideal für weihnachtliche Kuchen, Torten, Weihnachtsgebäck, in Tee, Punsch für Glühweincreme, Glühweinparfait, Glühweinsauce und Zabaione und Joghurt & Quarkspeisen.

LINK

http://verbotengut.blogspot.com/2011/12/seit-01.html

ORIGINALREZEPT

http://schokolia.blogspot.com/2011/11/gluhweinzucker.html

kamafoodra.de

Griebenschmalz

ZUTATEN

400 g reines Schweinefett aus dem Rücken, wenn möglich ganz leicht geräuchert

100 g fleischiger Speck, ebenfalls nur minimal geräuchert

1 mittelgroßer Apfel

1 mittelgroße Zwiebel

Meersalz und schwarzer Pfeffer

etwas getrockneten Majoran

ZUBEREITUNG

Das Fett und den Speck in sehr kleine Würfelchen schneiden und in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze auslassen, d.h. schmelzen. Das dauert eine Weile und kann evtl. auch etwas spritzen, deshalb einen größeren Topf verwenden.

In der Zwischenzeit den Apfel und die Zwiebel ebenfalls in kleine Würfelchen schneiden.

Wenn das Fett ganz geschmolzen ist und die Grieben anfangen, eine schöne goldene Farbe anzunehmen, die Apfel- und Zwiebelwürfelchen hinzugeben und eine Weile warten, bis alles eine schöne Bräune angenommen hat. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und etwas Majoran würzen.

Mit einer Schaumkelle die festen Bestandteile herausnehmen und gleichmäßig verteilt in vorbereitete kleine Weckgläser o.ä. füllen. Solche weißen Soufflé-Förmchen gehen auch sehr gut. Danach die Gläschen mit dem flüssigen Fett auffüllen, erkalten lassen und dann ab in den Kühlschrank damit.

Im Kühlschrank ist das Griebenschmalz wegen des hohen Fettanteils mindestens 3 Monate problemlos haltbar. Auf das mit Schmalz bestrichene Brot gehört unbedingt noch etwas grobes Meersalz oder Fleur de sel.

LINK

http://kamafoodra.de/wordpress-3.2.1-de_DE/wordpress/?p=1060

ORIGINALREZEPT

www.deliciousdays.com/archives/2007/06/14/down-the-memory-lane-with-pork-fat/

HIMBEER

ESSIG

Himbeeressig

ZUTATEN

300 g aufgetaute Himbeeren ohne Saft

500 ml Weißweinessig

ZUBEREITUNG

TK-Himbeeren in einem Sieb auftauen lassen. Saft auffangen und anderweitig verwenden. Himbeeren in eine Flasche geben und mit Weißweinessig auffüllen.

Nun heißt es warten.

Nach ca. 2 Wochen den Essig abseihen und aufkochen. In eine saubere Flasche abfüllen.

LINK

http://bengelchens-chaosleben.blogspot.com/2011/12/himbeer-essig.html

ORIGINALREZEPT

http://www.kuriositaetenladen.com/2011/04/himbeer-essig.html

Himbeersalz

ZUTATEN

10 g gefriergetrocknete Himbeeren

100 g Salz

ZUBEREITUNG

Die gefriergetrockneten Himbeeren in einen Mörser geben, bis die Himbeeren pulverisiert sind. Anschließend das Himbeerpulver mit dem Salz vermischen. In einem sauberen Gefäß gut verschlossen aufbewahren.

LINK

http://lisas-kochfieber.blogspot.com/2011/11/fruchtsalz.html

ORIGINALREZEPT

www.kuriositaetenladen.com/2011/10/saibling-aus-dem-packchen-mit.html

© Kleiner Kuriositätenladen

Lebkuchenschneeflöckchen

ZUTATEN

150 g Butter

150 g brauner Zucker

200 g Zuckerrübensirup

1 TL Zimt

1 EL gemahlener Ingwer

1/2 TL gemahlene Nelken

500 g Mehl

1/2 TL Natron

Royal Icing

Zutaten

1 Eiweiß (ca. 30 g)

1 TL frisch gepresster Zitronensaft

200 g Puderzucker

1 Msp. Weinsteinbackpulver

ZUBEREITUNG

Die Butter mit dem Zucker und Zuckerrübensirup in einen Topf geben und unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Von der Platte ziehen und komplett abkühlen lassen.

Das Mehl mit den Gewürzen und dem Backpulver verrühren und die abgekühlte Buttermischung dazugeben. Alles miteinander verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und mit Ausstechern nach Wahl ausstechen.

Im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen, die Kekse auf ein Kuchenrost legen und komplett auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit das Royal Icing zubereiten und die Kekse damit dekorieren.

Royal Icing

Das Eiweiß mit dem Zitronensaft steif schlagen, das Backpulver dazugeben und nach und nach, unter stetigem Rühren den Zucker einrieseln lassen, bis das Royal Icing richtig schön steif geworden ist.

Sofort in einen Spritzbeutel oder eine verschließbare Dose umfüllen, da das Royal Icing sehr schnell hart wird.

Zum Verzieren in einen Spritzbeutel mit sehr feiner Tülle oder einen Gefrierbeutel füllen und eine sehr kleine Ecke abschneiden, so dass man damit ebenfalls dekorieren kann.

LINK

http://www.kuriositaetenladen.com/2011/12/schneeflockchen-weirockchen.html

ORIGINALREZEPT

http://bakeat350.blogspot.com/2009/12/flavor-of-month-in-defense-of.html

http://www.marthastewart.com/315628/gingerbread-snowflakes

Katharina

Marmorierte Bruchschokolade mit Karamellnüssen und Cranberries

ZUTATEN

2 TL Zucker

50 g Nüsse nach Belieben, z.B. Pecan- oder Walnüsse

100 g Vollmilchschokolade

50 g dunkle Schokolade

50 g weiße Schokolade

1 EL Cranberries

1 TL Haselnusskrokant

LINK

http://katharinakochtsichumdiewelt.blogspot.com/2011/11/fremdgekocht-marmorierte.html

ORIGNALREZEPT

http://schoenertagnoch.blogspot.com/2010/12/zum-verschenken-selbstgemachte.html

ZUBEREITUNG

Ein Stückchen Back- oder Pergamentpapier neben dem Herd bereitlegen und eine kleine Springform (18 oder 20cm) mit weiterem Backpapier auskleiden. Zwei Gabeln einfetten.

Zucker langsam in einer kleinen Pfanne schmelzen. Am besten geht das, wenn der Zucker in der Mitte der Pfanne aufgehäuft wird, dann können die Ränder schmelzen und langsam kann alles "nachrutschen", ohne dass umgerührt werden muss.

Nüsse in den geschmolzenen Zucker geben und die Pfanne schwenken, so dass die Nüsse mit Karamell überzogen sind. Auf das Stück Backpapier gleiten lassen und schnell mit den eingefetteten Gabeln auseinanderziehen - das Karamell härtet ratzfatz aus.

Schokoladen getrennt hacken und in 3 Schüsseln verteilen, die jeweils auf einen kleinen Topf passen für das Wasserbad.

Zunächst die Milchschokolade schmelzen, dafür einen kleinen Topf mit ein paar Zentimetern Wasser befüllen und zum Köcheln bringen, dann Hitze runterschalten, bis es maximal leicht simmert. Schokoladenschüssel daraufstellen - der Boden der Schüssel sollte möglichst keinen direkten Kontakt mit dem Wasser haben. Langsam die Schoki schmelzen lassen, dabei immer wieder rühren. Dann in die Springform verteilen und leicht verstreichen.

Dann die dunkle Schokolade schmelzen und in größeren Klecksen auf die immer noch recht weiche Milchschokolade tröpfeln. Zu guter Letzt die weiße Schokolade verflüssigen - hierbei ist es superwichtig, dass absolut KEIN Wasser in die weiße Schoki kommt, die Diva verhält sich sonst enorm zickig und wird gern krisselig. Auf die helle und dunkle Schokolade kleckern. Mit einem Holzspieß oder einem Teelöffel-Stiel Kreise durch die Schokolade ziehen, so dass sich ein verwirbeltes Muster ergibt.

Karamellisierte Nüsse und Cranberries auf der Schokolade verteilen und evtl. etwas andrücken. Haselnusskrokant darüberstreuen und dann gut auskühlen lassen, am besten mindestens über Nacht an einem trockenen, nicht zu warmen Ort.

In Stücke schneiden oder brechen und vernaschen oder in Tütchen verpacken und verschenken.

Marshmallows mit Rosen- und Schokogeschmack

ZUTATEN

15 g Blattgelatine

3 Eiweiß

40 g Agavensirup (oder Honig oder Maissirup)

230 g Zucker

90 ml Wasser

8 TL Rosenwasser

etwas Grenadine für die Farbe

4 TL ungesüßtes Kakaopulver, in einer Tasse aufgelöst mit 1 EL heißem Wasser (evtl. etwas mehr Wasser)

FÜR DEN ÜBERZG

2 EL Puderzucker

2 EL Kokosraspel

4 EL ungesüßtes Kakaopulver

LINK

http://www.huettenhilfe.de/rezept-marshmallows-mit-rosen-und--schokogeschmack_14344.html

ORIGINAL REZEPT

http://chocolateandzucchini.com/archives/2008/01/rose_and_chocolate_marshmallows.php

ZUBEREITUNG

Am ersten Tag. Eine 20 x 20 cm Form mit Backpapier auslegen – meine Form war 23 x 23 cm, was ich im Nachhinein klein genug fand. Die Gelatineblätter eins nach dem anderen in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen und einweichen lassen. Das Eiweiß in eine Rührschüssel füllen.

Sirup, (Honig), Zucker und Wasser in einen mittleren Kochtopf füllen. Bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen und rühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Weitere 8 Minuten köcheln lassen und dann von der Platte nehmen. Die Gelatine gut ausdrücken und nacheinander zum Sirup hinzufügen und mit einem Holzlöffel jeweils so lange verrühren, bis sich das Blatt aufgelöst hat. Zudecken und warm halten.

Das Eiweiß schlagen, bis es beginnt weiche Spitzen zu formen. Im Weitermixen den heißen Sirup langsam und stetig zugeben. So lange weiterschlagen, bis die Mischung auf knapp über Raumtemperatur abgekühlt ist. (Bei mir waren es noch ca. 28-31°C. Und es hat ziemlich lange gedauert)

Die Hälfte der Mischung in eine andere Schüssel geben und rasch den Rosensirup (bzw. -wasser) unterschlagen. Die Kakaomasse rasch in die andere Hälfte unterschlagen. Die Rosenmischung in die eine und die Kakaomischung in die andere Seite der vorbereiteten Form füllen und glätten.

Mit einem Stück Backpapier locker abdecken, ohne auf die Oberfläche zu drücken. Für 24 Stunden kühl stellen.

Am zweiten Tag. Puderzucker und Stärke bzw. Kokosraspel in einer Schüssel vermischen. Kakaopulver in eine andere Schüssel füllen.

Einen Becher mit sehr heißem Wasser füllen. Die Marshmallowmasse vorsichtig vom Backpapier lösen und auf ein Schneidbrett legen. Mit einem sehr scharfen Messer, das zwischendurch in das heiße Wasser getaucht wird, die Masse in Würfel schneiden.

Jeweils drei bis vier Würfel in die Schüssel mit dem Kakao bzw. Puderzucker/Kokosraspeln legen und hin und her bewegen, bis sie gut überzogen sind. Dann die Würfel auf einen Teller legen und 2-3 Stunden trocknen lassen, nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Zum Schluss in einem Sieb den überschüssigen Kakao/Kokos abschütteln.

In einem luftdichten Behälter gelagert, halten sich die Marshmallows einige Tage – sofern man sie nicht vorher aufgegessen hat.

Culinaria Ungaria

Marzipan-Nussecken

ZUTATEN

Teig

200 g Mehl

1 Tl Backpulver

100 g Zucker

Prise Salz

125 g kalte Butter

1 Ei

Füllung

100 g Marzipan

2 El Rum oder Cognac

100 g grob gehackte Haselnüsse

100 g gemahlene Haselnüsse

1,5 dl Créme Frâiche

100 g Zucker

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten einen Teig kneten und auf Backpapier dünn ausrollen (35x40cm). Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Für die Füllung Marzipan reiben, Alkohol und gemahlene Nüsse dazugeben. Créme Frâiche vorsichtig mit dem Zucker so lange erhitzen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Direkt danach, noch warm mit der Marzipanmasse vermischen und diese dann auf dem Teig glattstreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 C° ca. 20-25 Minuten backen. Abkühlen lassen, in Ecken aufschneiden und wenn man möchte abwechselnd in weisse und in dunkle Schokolade eintauchen.

LINK

http://culinariaungaria.blogspot.com/2011/12/fremdkochen-oder-die-besten-marzipan.html

ORIGINALREZEPT

http://latsiakonyhaja.blogspot.com/2011/11/marcipanos-mogyoros-sarkocskak.html

Paules Schnecken

ZUTATEN

500 g Mehl

325 g Butter

125 g Vollmilch-Joghurt

Salz

Mehl zum Ausrollen

Füllung

4 EL Zucker

1 EL Mischung aus

1 EL frisch geriebenem Zimt

1 Ecke Sternanis

1 große Msp. Ingwer, gemahlen

1 Msp. Nelke, gemahlen

2 geöffnete grüne Kardamomkapseln (die Kerne)

1 Msp. Macisblüte

50 g Hagelzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die kalte Butter in kleinen Würfeln auf den Mehlrand geben. Joghurt und eine Prise Salz in der Mulde mit etwas Mehl verrühren. Den Teig mit einem großen Messer durchhacken, bis nur noch Flöckchen übrig sind. Mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten und kalt stellen. Die Gewürze pulvrig fein mörsern - auch den Zucker.

Die Hälfte des Teiges auf wenig Mehl etwa 3 mm dick zu einem Rechteck von 40 x 30 cm ausrollen. Zucker und Zimt-Gewürze mischen und die Hälfte über den Teig streuen. Den Teig von der breiten Seite her aufrollen und mindestens eine Stunde kalt stellen. Zweite Teighälfte genauso verarbeiten.

Teigrollen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3 etwa 15 Minuten backen.

TIP: Den Teig schnell verarbeiten und kühlen. Durch viel Butter wird er schnell weich.

LINK

http://salzkorn.blogspot.com/2011/12/ff-paules-schnecke.html

ORIGINALREZEPT

www.paules.lu/2011/11/zupf-schuedi/

Sablés chocolat à la fleur de sel

ZUTATEN

175 g Mehl

30 g Kakao (Valrhona)

5 g Natron

150 g weiche Butter

120 g Rohrzucker

50 g Puderzucker

3-5 g Fleur de sel (bei mir 5 g)

Mark einer Vanilleschote

150 g sehr gute dunkle Kuvertüre (bei mir Valrhona Guanaja 70%)

ZUBEREITUNG

Die Kuvertüre mit der Vierkantreibe oder im Blender sehr fein reiben. Das Mehl mit dem Kakaopulver und Natron vermischen und mehrmals sieben, bis eine ganz feine Mischung entsteht. Die sehr weiche Butter mit dem Rohrzucker, Puderzucker, Vanillemark und der geriebenen Kuvertüre vermischen.

Die Mehl-Kakaomischung dazugeben und alles vermengen. Nur so viel wie nötig und so wenig wie möglich kneten, dann werden die Kekse besonders mürbe. Zum Schluss das Fleur de Sel dazugeben und unterkneten.

Aus dem Teig eine Rolle von 4 cm Durchmesser formen und in Klarsichtfolie gewickelt, mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Vor der Weiterverarbeitung, die Teigrolle aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 15 Minuten Zimmertemperatur annehmen lassen, der Teig lässt sich dann besser schneiden und bricht nicht so leicht.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen und die Teigrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit ausreichendem Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 8 Minuten backen.

Kurz auf dem Backblech abkühlen lassen, dann sehr behutsam auf ein Kuchenrost legen und komplett auskühlen lassen.

In einer gut verschließbaren Blechdose aufbewahren.

LINK

http://www.kuriositaetenladen.com/2011/11/sables-chocolat-la-fleur-de-sel.html

ORIGINALREZEPT

http://fotoefornelli.com/de/2011/05/sables-chocolat-a-la-fleur-de-sel/

Schoko-Cookies mit Salzbrezelstückchen

ZUTATEN

225 g Mehl

gestrichener TL Backpulver

200 g Butter

50 g Zucker

130 g Brauner Zucker

1 Prise Salz

½ TL Vanillepulver (oder Mark einer 1/2 Vanilleschote)

1 Ei + 1 Eigelb

70 g kleine Salzbrezeln

100 g Schokotropfen

ZUBEREITUNG

Mische Mehl und Backpulver und stelle die Mischung beiseite. Die Butter in einem Topf schmelzen und bei mittlerer Hitze und unter rühren zu brauner Butter werden lassen (Butter entwickelt goldbraune Farbe und einen nussigen Geruch).

Die Butter in eine große Schüssel geben. Beide Zuckersorten, Salz und Vanille zur Butter geben und rühren, bis der Zucker sich (weitestgehend) gelöst hat. Nun das Ei und Eigelb hinzufügen und alles glattrühren. Die Masse 3 Minuten stehen lassen und erneut für kurze Zeit rühren (die Masse beginnt nun fester zu werden). Nun das Mehl unterheben. Die Salzbrezeln in kleine Stücke brechen (die Stücke sollten nicht länger als ca. 1 cm sein, da die Cookies sonst eine merkwürdige Form bekommen). Salzbrezelstücke und Schokotropfen nun auch unterheben.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und diese mit einigem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzten. Durch die ganzen Stücke im Teig, werden die Kugeln nicht selbstständig zerfließen. Aus diesem Grund sollte man die Kugeln flach drücken (ich habe das mit einem Pfannenwender gemacht, den ich vorher in Klarsichtfolie eingeschlagen habe).

Die Cookies bei 170 °C (Umluft) für ca. 10 Minuten backen (die Ränder sollten sich leicht bräunen). Auf einem Rost erkalten lassen.

LINK

http://backeifer.de/2011/12/schoko-cookies-mit-salzbrezelstucken/

ORIGINALREZEPT

http://amybites.com/?p=2122

Schoko-Grübchen

ZUTATEN

260 g Mehl

80 g Kakaopulver

1/4 TL Salz

225 g Butter

80 g Zucker

60 g Vanillezucker

1 Ei

80 g Zucker zum Wälzen

GANACHE

140 Zartbitterschokolade

70 g Sahne

30 g kalte Butter

1 Limette, Abrieb einer Schale

ZUBEREITUNG

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 3 Teile teilen und je zu einer Rolle formen. Von der Rolle mit der Teigkarte Scheiben abstechen und zu Kugeln formen. Meine Kugeln hatten ein Gewicht von ca. 8 - 10 g.

Die Kugeln im Zucker wälzen und auf ein Blech legen.

Bei 150 Grad ca. 3 - 4 Minuten backen. Dann mit dem Stiel eines Holzlöffels kleine Vertiefungen in die Oberseite der Kekse drücken.

Die Kekse wieder in den Ofen schieben und ca. 5 - 7 Minuten fertig backen. Gut auskühlen lassen.

Schokolade hacken. Sahne in einem kleinen Topf erwärmen. Schokolade und Butter zugeben und in der Butter schmelzen. Wenn sich alles aufgelöst hat, die Limettenschale zugeben und unterrühren. Nun die Schokolade mit einem TL oder einem Spritzbeutel in die kleinen Vertiefungen der Kekse füllen und trocknen lassen.

LINK

http://stephiskoestlichkeiten.blogspot.com/2011/12/schoko-grubchen.html

ORIGINALREZEPT

http://www.paules.lu/2011/12/schoko-minz-grubchen/

Sirup
ORIENT

Sirup „Orient“

ZUTATEN

200 ml Wasser

150 gr Zucker

3 Sternanis

2 Zimtstangen

1 EL Kardamom-Kapseln

ZUBEREITUNG

Wasser & Zucker bei mittlerer Hitze in einem Topf aufkochen lassen. Die Gewürze dazugeben und bei schwacher Hitze 15 bis 20 Minuten einkochen lassen.

LINK

http://kalimera-hellas.blogspot.com/2011/12/fremdkochen.html

ORIGINALREZEPT

http://touche--a--tout.blogspot.com/2011/11/anis-wers-mag.html

Stollenkonfekt mit Cranberries und Pistazien

ZUTATEN

150 g getrocknete Cranberries

2 Esslöffel Rum

2 Esslöffel frisch gepresster Orangensaft

100 g weiche Butter

Abrieb einer Bio-Orange oder 1/2 TL Orangenpulver

75 g Rohrohrzucker

Mark 1 Vanillestange

150 g Schichtkäse oder gut abgetropfter Quark

300 g Weizenmehl Type 550

knapp 2 TL Weinsteinbackpulver

1/4 Teelöffel gemahlener Kardamom

1/4 Teelöffel gemahlener Ingwer

60 g gehackte Pistazienkerne

50 g geschmolzene Butter zum Einpinseln

Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Die Cranberries zusammen mit dem Rum und dem Orangensaft in eine Schüssel geben und über Nacht ziehen lassen.

Das Mehl mit dem Backpulver und den Gewürzen in eine Schüssel geben und trocken miteinander vermischen. Beiseite stellen.

Die zimmerwarme Butter mit Zucker, Orangenabrieb, Orangenpulver und Vanillemark mit dem Mixer oder der Küchenmaschine einige Minuten schaumig rühren, dann auf mittlere Stufe Quark untermengen.

Die Mehlmischung auf kleinster Stufe zügig unterrühren, die eingeweichten Cranberries und die Pistazien ebenfalls einarbeiten.

Die Teigmasse auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. 1,5 cm dick ausrollen. In 3 cm breite Streifen schneiden und diese anschließend in Quadrate teilen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Butter schmelzen und die noch warmen Teilchen großzügig damit bestreichen, anschließend in Puderzucker wälzen.

Gut verschlossen in einer Dose aufbewahren und mindestens 3-4 Tage durchziehen lassen, damit sich die Gewürze richtig entfalten können.

LINK

http://www.kuriositaetenladen.com/2011/12/stollenkonfekt-mit-cranberries-und.html

ORIGINALREZEPT

http://www.paules.lu/2010/12/%E2%80%A2-quarkstollen-konfekt-mit-pistazien-und-getrockneten-cranberries/

Weihnachts-
Apfel-Gelee

Weihnachts-Apfel-Gelee

ZUTATEN

800 ml Apfelsaft

1 Zimtstange

1 Sternanis

2-3 Nelken

1 Packung Gelierzucker 2:1 (500 g)

Nach Belieben 3-4 EL Amaretto

ZUBEREITUNG

Apfelsaft in einem großen Topf erwärmen, die Gewürze dazugeben, aufkochen und etwa 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und mit den Gewürzen 10-30 Minuten ziehen lassen - je nachdem wie stark Ihr die Gewürze schmecken wollt. Die Gewürze entfernen und den Gelierzucker hinzugeben. Nach Belieben noch 3-4 EL Amaretto dazugeben und das Ganze unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Heiß in Gläser füllen, sofort mit einem Schraubdeckel verschließen und für 10 Minuten auf den Kopf stellen. Danach wieder umdrehen und die Gläser abkühlen lassen.

LINK

http://kalimera-hellas.blogspot.com/2011/12/fremdkochen-ii.html

ORIGINALREZEPT

http://ellysart.blogspot.com/2011/12/adventskalender-5-weihnachts-apfel.html

DANKE

Ohne die tatkräftige Unterstützung der unten aufgeführten Blogger und Blogleser wäre dieses Kochbuch nicht zustande gekommen. Vielen Dank für Eure tollen Event-Beiträge, wir hoffen, auch Ihr habt viel Freude mit diesem Kochbuch!

Teilnehmer

Backen mit Spaß | www.backen-mit-spass.de

Barbaras Spielwiese | barbaras-spielwiese.blogspot.de

Backeifer | backeifer.de

Bengelchens Chaosleben | bengelchens-chaosleben.blogspot.com

Culinaria Ungaria | culinariaungaria.blogspot.com

Einfach guad | einfachguad.wordpress.com

grain de sel | salzkorn salzkorn.blogspot.com

Hüttenhilfe.de | www.huettenhilfe.de

Kalimera HellaS | kalimera-hellas.blogspot.com

Kamafoodra | kamafoodra.de

Katharina kocht. | katharinakochtsichumdiewelt.blogspot.com

Kleiner Kuriositätenladen | www.kuriositaetenladen.com

Lisa’s Kochfieber | lisas-kochfieber.blogspot.com

rock the kitchen! | www.rock-the-kitchen.de

Schöner Tag noch! | schoenertagnoch.blogspot.com

Stephis Köstlichlichkeiten | stephiskoestlichkeiten.blogspot.com

Strickoholikerin | www.strickoholikerin.de

touche-à-tout | touche--a--tout.blogspot.com

Verboten gut! | verbotengut.blogspot.com

Wolkenfees Küchenwerkstatt | wolkenfeeskuechenwerkstatt.blogspot.com

Rezeptquellen

Alles Hausgemacht! – Das Forum der Hüttenhilfeforum.| huettenhilfe.de/forum/

1x umrühren bitte | kochtopf.twoday.net

Amybites | amybites.com

Bake at 350 | bakeat350.blogspot.com

Buntcooking | www.buntcooking.com

delicious days | www.deliciousdays.com

Elly's Art | ellysart.blogspot.com

foto e fornelli | fotoefornelli.com

Ich bin dann mal kurz in der Küche | mal-kurz-in-der-kueche.blogspot.com

Kleiner Kuriositätenladen | www.kuriositaetenladen.com

Küchengötter | www.kuechengoetter.de

Latsiakonyhája | latsiakonyhaja.blogspot.com

paules ki(t)chen | www.paules.lu

Schnuppschnuess ihr Manzfred | schnuppschnuess.typepad.com

Schöner Tag noch! | schoenertagnoch.blogspot.com

süße Kreativität von Schokolia | schokolia.blogspot.com

the cookie shop | thecookieshopinenglish.wordpress.com

things for boys | www.thingsforboys.com

touche-à-tout | touche--a--tout.blogspot.com

paules ki(t)chen | www.paules.lu

Technicolor Kitchen | technicolorkitcheninenglish.blogspot.com

Huettenhilfe - huettenhilfe.de

Das Leben schmeckt köstlich!

Radulescu & Uerpmann GbR
Obere Straße 9
D-33813 Oerlinghausen
info@huettenhilfe.de

www.huettenhilfe.de

Entworfen von
Anca Vărşăndan

huettenhilfe.de

Das Leben schmeckt köstlich!