

GASTGESCHENKE

Kreative Geschenke aus der Küche
für deine Gäste



**BONUS REZEPTE ZU
MEINEM BUCH**



VERONIKA PICHL

INHALT

Inhalt	2
Vorwort	3
Beeren-Limes	4
Zitronenkuchen im Glas	5
Konfitüre	6
Basilikum-Pesto	7
Petersilien-Pesto	8
Kräuteröl	9
Kräutersalz	10
Buchempfehlung	11
Impressum	12

Hallo!



In diesem E-book habe ich dir kreative Ideen für Geschenke aus der Küche für deine Gäste als Bonus für dich als Leser/in meines Buches "Grillbuch für Frauen" zusammengestellt.

Über eine **Rezension zum Buch** z. B. auf Amazon, Thalia oder auf deinem Blog, Insta etc., würde ich mich sehr freuen. Schick mir einfach den Link dazu - **ich verlose unter allen Rezensenten immer tolle Bücher und Produkte.**

Viel Spaß und gutes Gelingen wünscht dir

Deine Veronika

Veronika Pichl

Ratgeber- und Kochbuchautorin, Ernährungs- und Meal Prep-Expertin

BEEREN LIMES



ZUTATEN

- 500 g Himbeeren
- 225 g brauner Rohrzucker oder Xucker Bronxe
- 125 ml frisch gepresster Limettensaft
- 100 ml Himbeergeist
- 300 ml Wodka

Dekorative, kleine Flaschen zum Befüllen

ZUBEREITUNG

1. Die Himbeeren verlesen und mit dem Rohrzucker und dem Limettensaft fein pürieren. Der Zucker sollte gut aufgelöst sein.
2. Mit dem Himbeergeist und dem Wodka mischen und in die vorbereiteten sterilen Flaschen (ca. 250 ml) füllen.
3. Ins Gefrierfach legen und einige Minuten vor dem Servieren herausnehmen.

Tipp:

**Im Gefrierfach aufbewahrt ist der Limes mindestens 6 Monate haltbar.
Auch lecker mit Erdbeeren.**

ZITRONENKUCHEN IM GLAS



ZUTATEN

- 2 Zitronen, Bio
- 300 g Butter; weich und zum Fetten der Gläser
- 300 g Zucker
- 4 Eier
- 4 EL Zitronensaft
- 2 EL Zitronenabrieb, Bio
- 200 g Mehl, z. B. Weizenmehl Type 405 und etwas Mehl für die Gläser
- 100 g Mandeln, gemahlen; blanchiert
- 1 ½ TL Backpulver

Einweckgläser, z. B. à 375 ml

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. 6 ofenfeste Gläser (à ca. 375 ml) mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben.
3. Butter mit Zucker cremig rühren. Nacheinander die Eier gründlich darunter mixen. Zitronensaft und Zitronenabrieb unterrühren.
4. Mehl mit Mandeln und Backpulver mischen und rasch unterheben.
5. Teig in die Gläser füllen und ca. 30 Min. backen (Stäbchenprobe).
6. Auskühlen lassen und nach Belieben mit kandierten Orangenscheiben garnieren. Zum Verschenken mit Deckeln verschließen und mit buntem Klebeband versehen.

KONFITÜRE



ZUTATEN

- 500 g Erdbeeren
- 1 EL Zitronensaft
- 250 g Gelierzucker

Einmachgläser, z. B. mit weißem Deckel

Etiketten

ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Erdbeeren in eine Pfanne geben. Zitronensaft sowie die Hälfte des Gelierzuckers unterrühren. Aufkochen lassen. Restlichen Gelierzucker dazu geben und aufkochen lassen.
3. Konfitüre in Schraubgläser füllen und sofort verschließen. Gläser auf den Kopf stellen und auskühlen lassen.
4. Danach beschriften und hübsch dekorieren.

BASILIKUMPESTO



ZUTATEN

- 50 g Pinienkerne
- 1 Bund Basilikum
- 50 g Parmesan
- 2 Knoblauchzehen
- ½ TL Salz
- 130 ml Olivenöl

Gläser mit Deckchen oder
bunter Serviette und
Geschenkband

ZUBEREITUNG

1. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten.
2. Basilikum waschen, trockenschütteln und grob hacken.
3. Parmesan in Stücke schneiden.
4. Knoblauch schälen.
5. Parmesan, Pinienkerne, Knoblauch sowie Basilikum und Salz in ein schmales Gefäß geben. Olivenöl dazu geben und pürieren.
6. Pesto in Gläser füllen, kühl lagern und schön dekorieren.

Tipp:

**Gläser mit Alufolie umwickeln, so behält das Pesto die grüne Farbe.
Das Pesto ist ca. 14 Tage haltbar.**

PETERSILIENPESTO



ZUTATEN

- 1 Bund Petersilie
- 1 Zitrone
- 100 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 25 g Pinienkerne
- 50 g Parmesan
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Petersilie waschen, trockenschütteln und in ein hohes Gefäß geben.
2. Zitrone abreiben und danach etwas auspressen.
3. Olivenöl, Zitronenabrieb sowie Zitronensaft dazu geben.
4. Knoblauch schälen und ebenfalls ins Gefäß geben. Danach alles pürieren.
5. Pinienkerne in einer Pfanne rösten und hinzufügen. Nochmals kurz pürieren.
6. Parmesan reiben und mit Salz und Pfeffer untermischen.
7. Pesto in Gläser füllen, kühl lagern und anschließend hübsch dekorieren.

KRÄUTERÖL



ZUTATEN

- ein paar kleine rote oder bunte Chilischoten
- 1 Bund getrockneter Thymian
- Öl nach Belieben, z. B. Olivenöl

Flaschen zum Befüllen

ZUBEREITUNG

1. Chilischoten waschen und gut abtrocknen. Zusammen mit Thymianzweigen in die jeweiligen Flaschen geben. Mit Öl auffüllen.
2. Flasche luftdicht verschließen und für gut zwei Wochen stehen lassen.
3. Öl an einem trockenen und dunklen Ort lagern.

Tipps:

Die Glasflaschen mit heißem Wasser ausspülen und trocknen lassen.

Die Kräuter müssen trocken sein, ansonsten besteht die Gefahr, dass sie schimmeln.

Nach dem Öffnen ist das Öl ca. 6 Wochen haltbar.

Viele andere Variationen möglich, z. B. mit Pfefferkörnern, Knoblauch, anderen getrockneten Kräutern etc.

KRÄUTERSALZ



ZUTATEN

- ein paar Zweige getrockneter Rosmarin
- Meersalz oder Tafelsalz

Einmachgläser oder Reagenzglas-Röhrchen

ZUBEREITUNG

1. Rosmarinblätter von den Stängeln zupfen. Blätter anschließend mit einem Mörser oder Kräuterhacker fein hacken.
2. Rosmarin mit Salz mischen und auf einem Backblech verteilen.
3. Salz für ein paar Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach in Gläschen füllen und hübsch verpacken.

Tipps:

Anstatt Rosmarin kann man auch andere getrocknete Kräuter verwenden, z. B. Thymian, Dill, Petersilie etc.

Die Kräuter müssen trocken sein, ansonsten besteht die Gefahr, dass sie schimmeln.

Die passenden Salate für die nächste Grillparty oder dem gemütlichen Abend mit Freunden gibt's hier:



Veronika Pichl



© 2022 Veronika Pichl,
www.happyfitfood.de,
HappyFitFood, Veronika Pichl, c/o Block Services, Stuttgarter Str. 106, 70736 Fellbach

DIESES WERK IST IN ALLEN SEINEN TEILEN URHEBERRECHTLICH GESCHÜTZT. JEDE VERWERTUNG DER TEXTE UND BILDER AUSSERHALB DER ENGEN GRENZEN DES URHEBERRECHTSGESETZES IST OHNE SCHRIFTLICHE ZUSTIMMUNG DES AUTORS UNZULÄSSIG UND STRAFBAR. DAS GILT INSBESONDERE FÜR VERVIELFÄLTIGUNGEN, ÜBERSETZUNGEN, MIKROVERFILMUNGEN UND DIE EINSPEICHERUNG UND VERARBEITUNG IN ELEKTRONISCHEN SYSTEMEN.

ALLE RATSCHLÄGE IN DIESEM BUCH WURDEN VON DER AUTORIN UND VON IHREN BEAUFTRAGTEN SORGFÄLTIG ERWOGEN UND GEPRÜFT. SIE BIETEN JEDOCH KEINEN ERSATZ FÜR KOMPETENTEN, FACHLICHEN UND PERSÖNLICHEN RAT.

EINE GARANTIE KANN DAHER NICHT ÜBERNOMMEN WERDEN. EINE HAFTUNG DER AUTORIN FÜR PERSONEN-, SACH UND VERMÖGENSSCHÄDEN IST AUSGESCHLOSSEN.