



## «Last minute» Weihnachtsgeschenke



### **Honig Glögg**

#### **(nordischer Glühwein)**

1.5l Rotwein  
0.7l Wodka/Cognac  
0.3l Orangensaft  
2 Zimtstangen  
2 Anissterne  
8 Nelken  
10 Kardamom Kapseln, zerdrückt  
2 Bio Orangen (Schale mit Sparschäler  
abgeschält und Orange in Scheiben  
geschnitten)  
3cm Ingwer  
90g Rosinen  
90g Blanchierte Mandel-Scheibchen  
280g Honig (oder Rohrzucker)  
Teefilter

→ Ergibt ca. 4x 0.5l Flaschen

Rosinen und Mandeln in Teefilter füllen. Alle anderen Zutaten in einem grossen Topf erhitzen. Kurz vor dem Kochen die Platte abstellen. Den Wein nun ca. 2h ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Flaschen zum Abfüllen vorbereiten. Mit Hitze sterilisieren. Z.B im Backofen oder mit heissem Wasser. Ich verwende 0.5l Glasflaschen.

Nach ungefähr 2h die Teebeutel rausnehmen. Mandeln und Rosinen in die Flaschen verteilen. Den heissen Glögg durch ein Sieb in die Flaschen abfüllen. Die Flaschen verschliessen, abkühlen lassen und danach beliebig verzieren und beschriften.

Warm geniessen. Prost!



## «Last minute» Weihnachtsgeschenke



### **Knusper Weihnachts Schoki**

400g Schokolade (weiss, dunkel oder vollmilch)  
200g Zwicky Cornflakes/Weizennüssli  
10g Kokosöl  
Zimt  
Lebkuchengewürz)

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Backblech mit Backpapier auslegen. Müsli und beliebige Gewürze unterrühren. Gut vermischen. Mit zwei Löffel kleine Häufchen auf das Backpapier setzen. Beliebig verzieren.  
Schliesslich 2-3h trocknen lassen. Danach in Säckchen, Dosen oder Gläser verteilen.

Tipp: Tolle Gelegenheit um Schoko-Nikoläuse oder Osterhasen zu verwerten! Auch kann man das Rezept beliebig mit bspw. Keksen, Nüssen, Saaten oder Trockenfrüchten abändern.



## «Last minute» Weihnachtsgeschenke



### **Snickers Pralinen**

Medjool-Datteln  
Erdnusbutter (oder sonstige Nussbutter)  
Dunkle Schokolade

Die Datteln längs einschneiden (nicht halbieren!) und den Stein herausnehmen. Diese nun mit Nussbutter füllen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Datteln in der Schokolade wenden und auf das Backpapier setzen. Beliebig mit bspw. zerbröselten Nüssen, Fleur de Sel, Kokosraspeln etc. verzieren.

Für ca. 1-2 Stunden trocknen lassen. Danach in kleine Säckchen, Dosen oder Gläser verteilen.