Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



ADVENTSKALENDER SELBST GEMACHT!

ZUBEREITUNG: 45 MIN. · BACKZEIT: 15 MIN.

Jedes Jahr basteln wir gemeinsam unseren Familien-Adventskalender. Dieses Jahr wollen wir auch einen für unsere Familie in Frankreich basteln, die uns an Weihnachten „bestimmt“ nicht besuchen kommt. So können sie sich jeden Tag über eine kleine Überraschung von uns freuen. Ich habe versucht, es einfach zu halten, mit Zutaten, die man zu Hause hat und die man in verschiedenen Rezepten verwenden kann.

Um einen ausgewogenen Adventskalender zu basteln, braucht man erst einmal 24 Ideen ….. damit es nicht langweilig wird. Das ist nicht immer ganz einfach, aber mit verschiedenen Geschmacksrichtungen und Gewürzen, mal etwas Herzhaftes und mal etwas Süßes, kommt schon eine gute Mischung zusammen.

Bevor man anfängt, sollte man schon mal die Vorratskammer und die Schubladen ausmisten und die Einmachgläser (Marmeladengläser) aus dem Keller holen. Ich habe überall noch die kleinen Minigläser rausgesucht, frisch gespült und bereit gelegt. Man weiß ja nie… und diese Gläschen sind immer so süß! Ich habe auch alle meine Weckgläser mitgenommen, denn die sind einfach perfekt zum Verschenken.

1- Aromatisierter Zucker selber machen:

Die einfachste und schnellste Idee für kleine Geschenke ist aromatisierter Zucker. Es funktioniert mit jeder Art von Zucker (weiß oder braun), aber brauner Zucker oder Rohrzucker ergeben ein schöneres Ergebnis. Dem Zucker werden einfach trockene Gewürze oder Kräuter hinzugefügt, wie z. B. Lavendelblüten, geriebene Tonkabohnen, Zimt, Lebkuchengewürz, Spekulatiusgewürz, geriebene unbehandelte Zitronenschale, Rosenblütenblätter, Matcha-Tee. …..

Alles, was Sie noch in den „Backschubladen“ finden könnt.

Für meine kleine Weckgläser habe ich 60 g feinen Rohrzucker mit 1/2 TL Lavendelblüten gemischt und dann 60 g Zucker mit 1/4 TL gemahlenen Tonkabohnen.

Die beiden Mischungen werden einfach zusammengerührt. Wenn man aber mit Zimt, Lebkuchengewürz oder ähnlichem arbeitet, sollte man den Zucker schon gut und kräftig unterrühren. Sonst hat das Glas unten mehr Gewürze als oben.

Dann den Zucker in einem absolut trockenen Glas geben, verschließen und etikettieren. Diese kleine Gläser sind so lange haltbar, wie die verwendeten Gewürze.

2- Heiße Schokolade zum verschencken:

Die Idee ist einfach mithilfe von Eisstäbchen, kleine Schokoladen-Pralinen zu zaubern.

Die Schokolade an diesen Stäben wird dann in heißer Milch gegeben, gerührt und voilà , man hat schon eine leckere heiße Schokolade.

Einfach nur Schokolade wäre zu einfach, deswegen wird die Schokolade vorher aromatisiert. Hier kommen wieder unsere Lebkuchen oder Spekulatius Gewürze ins Spiel.

Ich habe, um diese Stäbchen zu machen, meine mini Cannelés Backform aus Silikon verwendet, weil sie hoch genug ist und die Schokolade sich besser herausnehmen lässt.

Wenn man ein Adventskalender macht, geht es um die einzelnen Schätze und nicht um die Menge. Deswegen ist es besser, nur 1 oder 2 Stücke zu zubereiten und nicht 30. Ich habe euch auch die Mini Mengenangaben gegeben, für jeweils 1 heiße Schokolade:

Für 2 mini Cannelés „heiße Schokolade“ : 1 Form + 2 Eisstielen

25g (8 Valrhona Drops) zarbitter Schokolade (Guanaja) , 1/4 TL Lebkuchengewürz

25 g (8 Valrhona Drops) zarbitter Schokolade (Guanaja) , 1 Prise Fleur de sel.

Die Schokolade schmelzen (Achtung nicht zu warm), das Gewürz oder die Prise Salz geben und direkt in die Silikonmulden gießen. Die Stielen jetzt in die Mitte der Mulden platzieren. Da habe ich noch ein kleine Prise Lebkuchen Gewürz oben gemacht und eine Prise Fleur de sel auf die andere, um die beide unterscheiden zu können. Dann die Form in den Tiefkühlschrank geben, bis die Schokolade komplett fest ist. Nummer sicher: 1 Stunde.

Die Schokolade aus der Form nehmen (richtig von unten drücken) und diese in Alupapier mit Weihnachtsdeko einwickeln.

3- Plätzchen Backmischung zum verschenken.

Es gibt nichts Besseres als frisch gebackene Plätzchen oder direkt vom Plätzchenteig zu naschen. Man kann verschiedene Plätzchen backen und sie dann einpacken. Ich finde aber die Idee von kleinen Gläsern mit fertigen Backmischungen für Kekse oder Plätzchen besser, denn so kann man die Kekse noch warm genießen und man hat wieder eine kleine gemeinsame Runde in der Küche beim Plätzchen backen.

Wichtig sind die Gläser! Ich habe ein Weckglas genommen, aber ein schönes Marmeladenglas tut es auch.

Hier kommen alle trockenen Zutaten für die Plätzchen rein, einfach auslegen. Vorsicht, immer erst das Mehl dazugeben und dabei das Glas gut anklopfen. So braucht es weniger Platz und bleibt schön flach. Ich habe eine gemahlene Vanilleschote in den Teig gegeben. Bei dieser trockenen Backmischung ist es schwierig, frische Vanille oder Vanilleextrakt hinzuzufügen. Ich hebe immer meine alten Vanilleschoten auf, lasse sie trocknen und mische sie. Das Pulver habe ich immer in einem kleinen Glas griffbereit, um Sirup, Kuchen usw. zu aromatisieren.

Auch hier habe ich die Zutaten auf ein Minimum reduziert und das Rezept auf ein Ei gerechnet.

In dem Glas kommen: 100 g Mehl (T45 oder 405), 40g gemahlene Haselnüsse, 50g Zucker, 1/2 TL gemahlene Vanilleschoten.

Das Glas zu machen und eine kleine Rezeptkarte beilegen, „1 Ei + 60 Buter zu der Backmischung geben“.

Variationen: statt den gemahlenen Haselnüssen können auch gemahlene Mandeln, Kokosraspeln oder 2 EL Zartbitterkakao gegeben werden.

4- Orangettes und Citronettes in Schokolade selber machen:

Mit unbehandelten Orangen und Zitronen kann man leckere Süssigkeiten zaubern. Sie können die unbehandelten Orangen und Zitronen Schalen selber kandieren wie hier . Oder einfach kandierte Orangenschalen (Orangeat) und Zitronenschalen (Zitronat) nehmen und diese in guter Zartbitterschokolade tunken. Hier ist es wieder wichtig, dass man eine gute Schokolade nimmt. Warum? Weil Schokolade mit Palmöl sich einfach schmelzen lassen aber nicht wieder fest werden. Da habt ihr dann mit euren leckeren Orangeat einen kleinen Matsch, was sehr schade ist. Also bitte einfach nur die Zutatenliste lesen und sicher stellen, dass nur Kakaobutter als Fett steht.

Für 10 kleine Orangettes: 10 Stücken kandierte Orangenschalen, 12 g (4 Valrhona Drops) Zartbitterschokolade (Manjari)

Für 10 kleine „Citronettes“: 10 Stücken kandierte Zitronenschalen, 12 g (4 Valrhona Drops) Zartbitterschokolade (Manjari)

Man kann es auch mit kandierte Grapefruit zubereiten!

Die Schokolade schmelzen (langsam), dann die kandierten Orangenstückchen reintauchen und auf Backpapier (oder Silpat Matte) abkühlen lassen. Hier könnt ihr auch alles kurz im Kühlschrank stellen.

5- Eingelegte Pflaumen im Rum zum Verschenken:

Dieses Geschenk bereite ich jedes Jahr für meinen Papa. Es ist irgenwie zu Tradition geworden, weil es einfach so lecker ist und man es unendlich variieren kann. Ich nehme immer Pruneaux d’Agen dafür, weil sie einfach schön weich und aromatisch sind. Aber es gibt auch hier leckere Softpflaumen zu finden. Wichtig ist, dass diese Pflaumen „soft“ sind, also sehr weich, sonst zieht der Rum nicht richtig rein und die Pflaumen bleiben hart. Die sollten komplett weich werden und auf der Zungen zergehen.

Wir (ich und mein Papa) lieben diese Pflaumen, weil man sie einfach so naschen kann, aber auch in der französischen Küche benutzen kann. Man nimmt sie, um den bekannten „Gateau breton“ und „Far Breton“ zu backen, sie kommen in dem „Café breton“, ich verwende sie in Cannelés oder noch Pralinen. Zum Einlegen nehme ich immer Rum wie in der Bretagne, und am liebsten schmeckt mir diese mit Vanille (frisch am besten), man kann sie auch mit Zimtstange, Tonkabohnen, Espresso, Kardamom, Sternanis aromatisieren….

Die eingelegten Pflaumen können auch mit Grand-marnier, Calvados, Armagnac, oder noch Cognac zubereitet werden.

Also ein sehr gutes Geschenk für die Mama zum Backen und den Papa (oder Opa) zum Naschen. (wobei ich auch mal eine leckere Pflaume im Rum nasche, weil es gut gegen Erkältung ist…. oder ? immer eine gute Ausrede finde ich).

Dieses Rezept sollte man ein bisschen im Voraus machen (1 bis 2 Wochen) , so dass das Obst gut den Rum „ziehen“ kann.

Für ein kleines Glas: 8-9 Softpflaumen, Rum (wie viel? so viel, um die Pflaumen zu bedecken), 3 cm frische Vanilleschote.

Die Vanilleschotte halbieren, abkratzen und den Mark mit Schale in das Glas geben. Ein bisschen

Rum eingießen und die Vanille darin verteilen. Dann die Pflaumen eingeben. Das Glas luftdicht verschließen und umgekippt aufbewahren.

6- Gefüllte Pflaumen Konfekt:

Mit den Pflaumen kann man auch leckere Süssigkeiten zaubern. In Südwest Frankreich gibt es diese Spezialität in der Region von Agen zu finden: gefüllte Pflaumen. Diese sind meistens mit einer Pflaumen/Vanille oder Pflaumen/Orangen Creme zu finden. Aber es gibt sie auch mit Pflaumen/Cognac, was sehr sehr lecker ist. Ich habe es hier für euch als kleiner Tipp mit Grand-Marnier gemacht. Man kann aber auch die eingelegten (siehe oben) Pflaumen im Rum dafür nehmen.

Für 6 kleine gefüllte Pflaumen: 4-5 Softpflaumen (Pruneaux d'Agen), 1 EL Grand-Marnier, 1 EL feiner Zucker. + 6 etwas größere Softpflaumen.

4-5 kleine Pflaumen mit 1 EL Grand-Marnier und 1 EL Zucker zusammen pürieren. Diese Creme in ein kleines Spritzbeutel mit einer Fülltülle geben und damit die etwas größeren Pflaumen füllen.

Die gefüllten Pflaumen in ein kleines Glas geben, weil man sie für das Adventskalender aufbewahren möchten. Sonst kann man sie in dem Kühlschrank auf einem Teller aufbewahren und zum Kaffee servieren.

7- Florentins mit Salzbutterkaramell selber machen:

Mit ein bisschen Schokolade, Zucker, Mandeln und eine Prise Salz kann man sehr einfach mini Florentins zaubern. Dieses Rezept habe ich bereits letztes Jahr gemacht aber ein Karamell ist immer eine gute Idee und Nüsse hat man immer zu Hause für das Adventsbacken.

Rezept Schritt für Schritt findet Ihr hier!

Zutaten für 5-6 kleine Florentins: 25 g (8 Valrhona Drops) Zartbitterschokolade (Caraibe für mich), 30g Mandel, 30g (2 TL) Zucker, 1 kleine Prise Salz.

8- Bratapfel-Kompott Rezept:

Bratäpfel gehört auch zu unserem „Küchenrepertoire" im Winter. Nach einem langen Spaziergang, ist es immer willkommen, nach Hause zu kommen mit dem Duft einer Bratapfel im Backofen. So lecker und aromatisch. Also warum nicht dieses leckere Gefühl auch schenken? Wenn das Kompott sehr sehr heiß in den Gläsern eingegossen wird und man direkt die Gläser schließt, ist die kompott auch ganz lange haltbar.

Ich nehme gern etwas säurige Äpfel, so schmeckt es nicht zu süss und auch nicht zu weiche Äpfel, sonst geben sie zu viel Wasser ab.

Für 1 schönes Bratapfel Kompott: 2 Äpfel, 2 EL Spekulatius oder Lebkuchen Zucker (selbstgemacht siehe oben Punkt 1), 1 Kardamom Kapsel, 1 Sternanis.

Die Äpfel enkernen und in eine kleine Auflaufform geben. Die Äpfel mit Lebkuchen Zucker bestreuen, die Kardamom Kapsel und den Sternanis in die Form mit 3 EL Wasser geben.
Die Äpfel 40 Minuten bei 170°-180°C backen. (egal ob Umluft oder Oben/unten). Wenn die Äpfel komplett gebacken sind, aus dem Backofen rausnehmen und von deren Haut befreien. Das Fruchtfleisch mit dem Backsaft in einem kleinen Kochtopf geben, mixen und kurz zum Kochen bringen. Dieses Kompott in ein Glas noch ganz heiß gießen und direkt luftdicht verschließen.

9- Spekulatius Creme und Lebkuchencreme

Brotaufstriche sind immer ein gute Idee für ein Adventskalender. Man kann sie auch viel variieren und in kleinen Gläsern packen. Für die Adventszeit kommen wieder Spekulatius und Lebkuchen gut an. Deswegen wollte ich euch wieder dieses kleine Rezept in Erinnerung bringen. Das Rezept Schritt für Schritt findet Ihr hier! Ich verwende dafür am liebsten alte Kekse (die sind schön trocken und lassen sie sich einfach mixen) oder Rest Plätzchen. Man kann ganz normale Butter Kekse nehmen und die Gewürz dazu geben.

Für 1 kleines Glas Spekulatius Creme: 50g Spekulatius, 40g Kondensmilch, 15g Butter

Für 1 klein Glas Lebkuchen Creme: 50g Lebkuchen oder Honigkuchen (Pain d'épices), 50g Kondensmilch, 1 Schuß Zitronensaft, 15 g (5-6 Valrhona Drops), Zartbitterschokolade (Caraibe)

10- Tropikalischer Brotaufstrich: Passionsfrucht/Kokos

Noch ein kleiner Brotauftrich, aber einer mit Peps! Es kommt oft die Frage, wie man einen cremigen Brotauftrich mit Maracuja oder Ananas oder noch Mango zuabert. Das geht leider nur mit einem Curd Rezept (hier mehr Info). Aber da Valrhona eine Passionfrucht Schokolade entwickelt hat, dachte ich, dass es mal einen Versucht wert wäre.

Diese Schokolade ist die Inspiration Passion. In der Schokolade wird einfach die Kakaomasse durch Passionsfrucht (Maracuja) Saft ersetzt worden. Sie schmeckt einfach himmlich. Diese Art Kuvertüre wurde auch mit Himbeeren, Erdbeeren, und noch Yuzu zubereitet. Diese Schokoladen werden wie weiße Schokolade behandelt. Somit ist es ganz einfach damit kleine Cremes und Ganaches zu zaubern.

Diese Creme ist also eine Ganache und kann als Brotaufstrich genommen werden, aber man kann auch damit Macarons und Pralinen füllen (siehe unten Punkt 11) .

Für ein kleines Glas Passionsfrucht/Kokos Creme : 100 g Inspiration Passion, 50 g frische Sahne, 35 g Kokosraspel

Die Inspiration Passion mit der Sahne schmelzen, rühren, die Kokosraspeln dazu geben … wieder rühren und in ein kleines Glas gießen.

11- Pralinen: Zartbitter mit tropikalischer Füllung:

Auch sehr beliebt als kleines Geschenk oder, um das Adventskalender zu füllen: Pralinen. Ich habe bereits ein Paar Rezepte online hier! Aber ich wollte euch zeigen, dass es nicht so schwierig ist. Wenn man bereits Creme und Brotaufstrich zubereitet, ist es sehr schnell gemacht, eine kleine Pralinen zu zaubern. Auch hier muss man nicht Unmengen machen, da es mehr an der Vielfalt liegt.

Ich habe also die Passionsfrucht/Kokos Creme genommen und sie mit Caraibe (Zarbitterschokolade) umgewickelt. Es geht blitzschnell und schmeckt hervorhangen.

Für 5 Passionsfrucht/Kokos Pralinen: 40 g (7-8 Valrhona Drops) Zarbitterschokolade (Caraibe), 2 EL Passionsfrucht/Kokos Creme.

Die Schokolade schmelzen und 5 Mulden damit bepinseln. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Die

Mulden mit Passionsfrucht/Kokos Creme füllen. Mit der noch flüssigen Zartbitterschokolade verschliessen und wieder im Kühlschrank fest werden lassen. Die Pralinen nach 1 Stunde aus der Form nehmen und in kleinem Pralinenpapier oder Alupapier einwickeln.

12- Rum Arrangé Rezept:

Also eine kleine flasche aromatisierte Rum ist fast Medizin, oder? Man kann es auch zum Backen verwenden oder einen kleinen Schuß in den Tee oder Espresso geben.

Rum ist sehr vielfältig in der Küche und deswegen mag ich ihn zu aormatisieren. Was kommt dann rein? Na ja , was Ihr mögt. Bei mir kommen Zimt, Nelke, Sternanis, Kardamom, Orangenschalen, Vanille…. eigentlich alles, was Ihr in den Glühwein geben könntet, aber im Rum □□ Die Gewürze geben ich in den Rum und lasse sie nur ein bisschen ziehen (2 Tage). Aber wenn man ihn verschenkt, sieht es schön aus, wenn noch ein bisschen Gewürze im Glas sind. Deswegen hier weniger Gewürze geben und in der Flasche lassen.

Für 1 125 ml Rum Flasche: 120 ml Rum, 1 Zimtstange, 1 Sternanis, 1 kleine Stück Orangenschalen unbehandelt, 1 EL (Zitronengrass, Hibiskustee, rosa Pfeffer, Lorbeerblatt, Ingwer)

Alles mit dem Rum mischen und die Flasche luftdicht verschließen.

12-Aromatisierter Fleur de Sel

Fleur de sel oder einfach Salz kann man auch verfeinern. Dieses am besten mit Gewürzen, die ihr auch quasi immer zum Kochen verwendet. Dazu gehören Kräuter (alle Arten), getrockneter Knoblauch, Piment d'Espelette aber auch getrocknete Pilzen (Steinpilze oder Mörcheln).

Es ist immer eine gute Idee und am besten ganz viel kleine mini Gläser damit zubereiten. **Tipp:** Ich habe in meinem Glas 1 EL Mischung bekommen. Es reicht dann, wenn man 6-7 verschiedene Sorten zaubert, dann gibt es viel Abwechslung.

1 mini Glas Fleur de sel **mit Kräutern der Provence:** 1 kleiner EL Fleur de Sel, 1TL Kräuter der Provence.

Zusammen mischen in das Glas geben.

13- Tafel Schokolade

Tafeln Schokolade sind noch schneller gezaubert als kleine Pralinen. Hier auch, bitte Schokolade ohne Palmöl nehmen. Die Tendance ist, kleine Mini Tafeln zuzubereiten, um die Vielfallt an Deko zu haben. Jede kleine Tafel wird mit kleinem Knusper, gehackten Pistazien, getrocknete Blumen, Schokoladen Perlen oder Keks-Stückchen verfeinert. Ich habe einfach dafür meine „Backschubladen" geöffnet und ein bisschen von allem genommen.

Man kann diese Idee auch sehr gut mit allen Arten Schokolade zaubern, egal ob Milch, oder Zartbitter. Nur gut aufpassen, dass die Schokolade richtig gekühlt ist.

Für 1 komplette Tafel (Backform)**:** 40 g Schokolade (Ivoire), Himbeer Crispies, Rosen Knospen, Schokoladen Perlen, Eclat d'or, Cassis Crispies, Passion Crispies, gehackte Pistazien,

Die Schokolade schmelzen und in den Mulden verteilen. Wenn sie noch warm ist, die Deko (Knusper und Co) auf die mini Tafel verteilen und die Form dann 10 Minuten in den Tiefkühlschrank geben.

In kleinen Pralinenfolien oder Alupapier einwickeln.

oder mit Zartbitter Schokolade (Guanaja**,** Manjari **oder** Caraibe**) :**

14-Glühwein Sirup selber machen:

Die Idee ist, einen fertigen Sirup zu kochen, den man dann einfach nur noch ins Wein geben sollte. Man kann ihn auch einfach mit kaltem Wasser trinken oder in warmem Apfelsaft für die Kinder.

Wir haben fertigen Orangensaft dafür genommen, es ging einfach schneller;-)

Für 1 kleine Flaschen Glühwein Sirup: 40 g Orangensaft, 90 g Zucker, 1 Zimtstange, 1 Sternanis, 2 Kardamom Kapsel, 1 Nelke.

Alle Zutaten in eine Kochtopf geben und zum kochen bringen. Dann 10 Minuten köcheln lassen, bis es dickflüssig wird. Den heissem Sirup in einem Flaschen gießen und direkt luftdicht verschließen.

15- Erdbeer/Pistazien Pralinen

Hier habe ich den Inspiration Erdbeere benutzt und das Pistazien Praliné, um ganz schnell wunderschöne Herzchen zu zaubern. Mit der Form von Silikomart muss man immer weiße Schokoalde färben. Ich fand die Idee, ohne Farbe zu arbeiten und mit extra Erdbeergeschmack sehr sehr interessant (und lecker). Die kleinen Herzen sehen so wunderschön aus, es lohnt sich wirklcih es mal zu probieren. Wir haben es 3 Mal gemacht und auch bereits genascht!

Die Praliné Creme ist ebenfalls von Valrhona, aber hier findet Ihr ein Rezept zum selber machen!

Für 5 kleine Erdbeer/Pistazien Herzchen: 40 g Inspiration Erdbeere, 2 EL Pistazien Creme

Die Inspiration Erdbeer schmelzen und damit die kleinen Mulden pinseln. Die Form im Kühlschrank stellen. Die Mulden mit der Pistazien Creme füllen und die Form für 20 Minuten in den Tiefkühlschrank stellen. Dann die restliche Erdbeer Schokolade schmelzen und damit die Mulden verschließen.
Achtung: jetzt kommt die Form für Minimum 1 Stunde in den Tiefkühlschrank, so dass alles

komplett hart wird. Sonst bekommt Ihr die Pralinen nicht aus der Form.

16- Aromatisiertes Olivenöl mit Piment d’Espelette selber machen

Genau wie bei dem Salz kann man Öl, am besten Olivenöl aromatisieren. Wenn man sich für Kräuter entscheidet, sollte es am bestes frische Kräuter sein. Man kann auch unbehandelte Zitronenschalen in das Öl geben, oder Mörcheln (als Pulver gemixt) oder noch Piment d’Espelette oder Pfeffer. Ganz nach eurem Geschmack.

Wir benutzten viiiiiiel Piment d’Espelette zum Kochen und deswegen machte es Sinn, unser Öl mit Piment d’Espelette zu würzen. Ich weiss, dass meine Papa es gern auf Fisch und Gemüse gibt.

Für eine 125ml Flasche: 120 ml Olivenöl, 1 gute TL Piment d’Espelette

Einfach beide in die Flasche geben, schließen und schütteln.

Et Voilà es waren meine kleine Ideen für euer/unser Adventskalender, falls Ihre euch entscheidet, es selber zu basteln, oder für kleine Geschenke für Weihnachten.
Ganz viele Rezepte für Pralinen **und Co. gibt es auch noch auf dem Blog und Ihr** könnt sie dann hier finden!

Ich hoffe, Ihr teilt noch ganz viele leckere Schokoladen-Kreationen mit uns und wünsche euch noch leckere Momente □□

Gros BISOUS et à très bientôt

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de