

# Advents Vorglühen

Ein Event der Rhein Neckar Blogger



[www.deliciousdishesaroundmykitchen](http://www.deliciousdishesaroundmykitchen)

Unser virtueller Weihnachtsmarkt 2020

# Inhaltsverzeichnis

<i>Türchen</i>		<i>Seite</i>
#1	Schokoladen Torte mit Orange und Rotwein	4
#2	Pandoro / goldenes Brot	5
#3	Weihn. Kakaopulver/ Heiße Schokolade	6
#4	Adventskalender Komplettpaket	7
#5	Winterliches Kissen im Skandi Stil	8
#6	Walnuss Aprikosen Rugelach	9
#7	Winterliches Tiramisu mit gebrannten Mandeln	10
#8	Weihn. Gin Tonic zum Vorglühen	11
#9	Süße Butter mit Zimt und gebrannten Mandeln	12
#10	Grundrezept für zarte Mürbeteig Plätzchen	13

# Inhaltsverzeichnis

<i>Türchen</i>		<i>Seite</i>
#11	Gebrannte Glühwein Mandeln	14
#12	Weihnachtssirup, Aperitif und eingelegte Maronen	15
#13	Kleine Geschenke mit Epoxidharz basteln	16
#14	Schnee Mousse Torte mit Glühweinkirschen	17
#15	Mini Schokotörtchen mit Weihnachtsgewürzen	18
#16	Glühweingewürz	19
#17	Christmas Energy Balls	20
#18	Stempel selbst machen und Weihnachtskarten basteln	21

# Schokoladen Torte mit Orange und Rotwein

Mehr Schokolade in einer Torte geht fast nicht. Seidiges, zart schmelzendes Mousse, luftiger Biskuit, knuspriger Mürbeteig und knackige Dekoration. Dazu gibt es dann außerdem noch ein fruchtiges Rotwein-Mousse, Rotwein-Gelee und ganz viele frische Orangenfilets.

[Zum Rezept \(KLICK\)](#)



von Steffi – Zum Kaffee dazu

# Pandoro – goldenes Brot

Ein Hingucker auf dem Frühstückstisch im Advent. Pandoro bedeutet goldenes Brot und wird traditionell in Italien zur Weihnachtszeit gebacken. Die goldene Farbe bekommt der Pandoro durch das viele Eigelb und Butter. Da das Auge bekanntlich mit isst, wird er am Besten in der typischen Form gebacken

[Zum Rezept \(KLICK\)](#)



von Jessica – Lecker macht süchtig

# Weihnachtliches Kakaopulver und Heisse Schokolade

Eine heiße Schokolade, die nach Weihnachten schmeckt mag doch jeder. Dazu braucht ihr ein selbstgemachtes weihnachtliches Kakaopulver und heiße Milch. Das Rezept ist in 5 Minuten fertig und ein super tolles Last Minute Geschenk aus der Küche.

[Zum Rezept \(KLICK\)](#)



von Anne -Wolkenfees Küchenwerkstatt

# Adventskalender Komplettpaket

Hier gibt es eine sehr schnuffig kleine Sour Cream Box, inklusive Vorlagen zum Ausdrucken und logisch, mit einer einfachen Schritt für Schritt Anleitung. Also no Panik wenn jetzt verschiedenste Lieblingsmenschen auf einen Adventskalender bestehen, hier kommt es, das Komplettpaket und rettet euch.

## Zur Anleitung (KLICK)



von Andrea – Zuckerimsalz

# Winterliches Kissen im Skandi Stil

Weißer Weihnachten zum Selbstmachen in 5 Minuten? Das klappt mit dem hübschen Kissen, mit dem Ihr Euer Sofa oder den Lieblingssessel richtig winterlich gemütlich und kuschelig gestalten könnt. Das süße Kissen im Skandi-Stil mit den Schneeflocken aus weißen Pompons zaubert sofort Winterstimmung.

[Zur Anleitung \(KLICK\)](#)



von Marion – Unterfreunden

# Walnuss Aprikosen Rugelach

Rugelach, ein ganz unkompliziertes Plätzchen Rezept, mit wenigen Zutaten und kurzem Kneten. Gefüllt werden die süßen kleinen Hörnchen mit Aprikosenmarmelade, gemahlene Walnüssen und Zucker. Einfach wahnsinnig lecker.

[Zum Rezept \(KLICK\)](#)



von Jessica – Lecker macht süchtig

# Winterliches Tiramisu mit gebrannten Mandeln

Ein winterliches Tiramisu, mit Schokolade und Erdnussbutter, das mit ein wenig Vorbereitung der gebrannten Erdnüsse sehr schnell zuzubereiten ist. Mit den knusprigen Erdnüssen, dem zimtigen Geschmack, bekommt das Dessert einen besonderen Crunch.

[Zum Rezept \(KLICK\)](#)



von Simone – Delicious dishes around my kitchen

# Weihnachtlicher Gin Tonic zum Vorglühen

Dieser weihnachtliche Gin Tonic lädt zum Vorglühen im Advent ein, taugt wunderbar als Einstieg ins Feiertagsmenü und ersetzt auch locker all den ausfallenden Weihnachtsmarktglühwein. Und das Beste: ohne Deko fertig in 5 Minuten.

[Zum Rezept \(KLICK\)](#)



von Conny – Mein wunderbares Chaos

# Süsse Butter mit Zimt und gebrannten Mandeln

Mit einem Gläschen dieser gebrannten Mandeln Zimt Butter kann der Tag nur gut werden. Über Pancakes, auf Brioche oder mit einem Croissant macht sie sich super und als kleines Geschenk aus der Küche, zaubert sie bestimmt ein Lächeln auf die Lippen.

[Zum Rezept \(KLICK\)](#)



von Sonja – Die Foodalchemistin

# Grundrezept für zarte Mürbeteig Plätzchen

Hier gibt es alle Tipps, alle Kniffe, alle Tricks wie man super zarte Mürbeteig Plätzchen macht und das auch noch für wirklich faule Weihnachtsbäcker ... alles ganz einfach, super lecker & echt unkompliziert.

[Zum Rezept \(KLICK\)](#)



von Andrea – Zuckerimsalz

# Gebrannte Glühwein Mandeln

Gebrannte Mandeln dürfen auf keinem Weihnachtsmarkt fehlen und sie sind auch noch ganz einfach und fix selbstgemacht. Knusprige Mandeln umhüllt von einem Rotweinkaramell mit Gewürzen.

[Zum Rezept \(KLICK\)](#)



Zum Kaffee dazu

von Steffi – Zum Kaffee dazu

# Weihnachtssirup, Aperitif und eingelegte Maronen

Weihnachtssirup mit und ohne Alkohol ganz einfach und schnell selbst herstellen. Der Sirup eignet sich super als Grundlage für Aperitif mit oder ohne Sekt und ergibt auch noch leckere eingelegte Maronen.

[Zum Rezept \(KLICK\)](#)



von Anne -Wolkenfees Küchenwerkstatt

# Kleine Geschenke mit Epoxidharz basteln

Ein bisschen Glitzer, ein bisschen Glanz und ein bisschen Gold, das passt perfekt zu Weihnachten und zu einem DIY, das du wunderbar verschenken, in den Adventskalender füllen oder an deine Geschenke hängen kannst. Anleitung sowie Printables für Geschenkanhänger und Geschenkpapier, alles dabei.

[Zur Anleitung \(KLICK\)](#)



von Susanne – Pearl's Harbor

# Schnee Mousse Torte mit Glühweinkirschen

Eine wunderbar zur Weihnachtszeit passende Torte. Eine Schnee Mousse Torte, aus dunklen Rührteigböden, gebacken mit weihnachtlichen Gewürzen. Baiser mit feinen Mandelblättchen, fluffiger Zimtsahne und leckeren Glühweinkirschen. Ein wahrer Gaumenschmaus!

[Zum Rezept \(KLICK\)](#)



von Simone – Delicious dishes around my kitchen

# Mini Schokotörtchen mit Weihnachtsgewürzen

Diese Mini-Schokotörtchen mit Weihnachtsgewürzen sind das perfekte Weihnachtsdessert für Schokoholics. Die Kombi aus Schokolade, Weihnachtsgewürzen, Frucht und noch mehr Schokolade ist lecker. Und die Kerzen-Optik verleiht dem Törtchen einen festlichen Look.

[Zum Rezept \(KLICK\)](#)



von Conny – Mein wunderbares Chaos

# Glühweingewürz

Was passt wohl besser zum Advents-Vorglühen als GLÜHwein? Holen wir uns doch das fröhliche Weihnachtsmarkt-Feeling ins Haus! Mit Glühwein Gewürz zum Selbermachen. Zum Verschenken oder für die eigene Glühweinparty.

[Zum Rezept \(KLICK\)](#)



von Marion – Unterfreunden

# Christmas Energy Balls

Die rasch gemachten, veganen Energy Balls machen gleich gute Laune und schmecken nach Weihnachten. Perfekt zum zwischendurch Naschen und mit ein paar weihnachtlichen Gewürzen und Nüssen sind sie ganz schnell in aller Munde. Einmal eingetütet und schon hat man ein leckeres Geschenk aus der Küche.

[Zum Rezept \(KLICK\)](#)



von Sonja – Die Foodalchemistin

# Stempel selbst machen und Weihnachtskarten basteln

Morgens den Briefkasten öffnen und unverhofft eine persönlich gestaltete Karte vorfinden, wie oft kommt das noch vor? Dieses Jahr wird alles anders: mit selbstgemachten Weihnachtskarten anderen eine Freude bereiten. Mit dieser Anleitung und selbstgemachten Stempeln geht das ganz einfach.

## Zur Anleitung (KLICK)



von Susanne – Pearl's Harbor

Wir sagen Dankeschön und freuen uns, wenn ihr auf unserer Rhein Neckar Blogger Gemeinschaftsseite stöbert.

[www.rheinneckarblogger.de](http://www.rheinneckarblogger.de)

**Ein Event der  
Rhein-Neckar-Blogger**

Besucht uns auf unserem virtuellen  
Weihnachtsmarkt

**ADVENTS  
VORGLÜHEN**

von Mittwoch 11.11. bis Sonntag 29.11.2020  
öffnet sich jeden Tag ein neues Türchen

[www.rheinneckarblogger.de](http://www.rheinneckarblogger.de)