



Das
Gratis
E-Book

Das Weihnachts
E-Book
der Rhein Neckar Blogger

ADVENTS VORGLÜHEN 2.0

wir präsentieren 17 fantastische Türchen
Rezepte / DIY & Ideen

November 2021

www.rheinneckarblogger.de



„Advent steht für Ankunft und so wünschen wir Euch,
dass Ihr immer dort ankommt, wo Ihr im Leben
hinwollt. Frohe Weihnachten und dass im neuen Jahr
alle Wünsche in Erfüllung gehen.“

Netzfund

Inhaltsverzeichnis

mit Klick auf den Titel, gehts direkt zur passenden Seite im E-Book

Türchen

Seite

#1	<u>Nikolausmütze Mini Cheesecake</u>	6
#2	<u>Süßkartoffel Mini Buns</u>	8
#3	<u>DIY Mitbrinsel aus Stoff</u>	10
#4	<u>Lebkuchen Zimtschnecken im Glas</u>	12
#5	<u>Maronen Süppchen</u>	14
#6	<u>Blätterteig Sterne mit Lachs Mousse</u>	16
#7	<u>Welt schnellste & leckersten Brötchen</u>	18
#8	<u>Geeiste Mandelsterne</u>	20
#9	<u>Kulinarische Geschenke aus der Küche</u>	22

Inhaltsverzeichnis

mit Klick auf den Titel, gehts direkt zur passenden Seite im E-Book

<i>Türchen</i>		<i>Seite</i>
#10	<u>DIY – Kerzen beschriften</u>	24
#11	<u>Italienischer Geschenkkorb</u>	26
#12	<u>Risotto mit Steinpilzen im Glas</u>	28
#13	<u>Schneemann Spekulatius Donuts</u>	30
#14	<u>Weihnachtlicher Crumble</u>	32
#15	<u>Gewürz Florentiner</u>	34
#16	<u>Weihnachts Schoko Tiramisu Cupcakes</u>	36
#17	<u>Marzipan Mohn Panna Cotta</u>	38
	<u>Dankeschön</u>	39



Nikolausmütze Mini Cheesecake



Mit diesen leckeren Nikolausmütze Mini Cheesecakes ist jeder Zweifel ausgeschlossen: Die stehen als süßer Hingucker auf einer weihnachtlichen Kaffeetafel oder machen den Abschluss beim Weihnachtsmenü. Herrlich einfach

unkompliziert in der Zubereitung.

Conny – Mein wunderbares Chaos

Klick dich [Zum Rezept](#)



Süßkartoffel Buns mit Rosmarin Butter



Der perfekte Snack für gemütliche Abende in der Adventszeit. Der Hefeteig bekommt durch Süßkartoffel eine wunderschöne Farbe und schmeckt extrem lecker. Nach dem Backen werden die Buns mit Honig Butter bestrichen und mit Rosmarin

und einer Prise Meersalz bestreut. Diese Kombination müsst Ihr unbedingt probieren. Tipp: In die Mitte des Süßkartoffel Kranzes direkt einen Ofenkäse stellen und mit backen.

Jessica – Lecker macht süchtig

Klick dich [Zum Rezept](#)



Schnelles Weihnachts Mitbringsel aus Stoff



Ein kleines Mitbringsel für den spontanen Besuch oder als Deko für die Kaffeetafel. Dieses DIY ist selbst für Ungeübte einfach zu machen. Alles was du dazu brauchst, findest du wahrscheinlich in deinem Küchenschrank.

Susanne – Pearl`s Habor

Klick dich [Zur Anleitung](#)



Lebkuchen Zimtschnecke im Glas



Mit der Lebkuchen
Zimtschnecke im
Glas werden
Weihnachtsträume
wahr: einfach jetzt
schon backen, ins
Glas sperren - und
in der Adventszeit
bei akutem
Süßhunger oder
Anfällen von
Weihnachtsstress
Glas öffnen und
sofort saftige

Zimtschnecke genießen! Für einen entspannteren
Advent.

Conny – Mein wunderbares Chaos

Klick dich [Zum Rezept](#)



deliciousdishesaroundmykitchen

Maronen Süppchen mit Cranberry Pesto



Ein leckeres Maronen Süppchen mit feinem Cranberry-Pesto, für alle Suppen-Liebenden zur Einstimmung auf die Weihnachtszeit, als Löffelglück zur kalten Jahreszeit oder als eine köstliche Vorspeise für das Weihnachtsmenü.

Simone – Delicious Dishes around my Kitchen

Klick dich [Zum Rezept](#)



Blätterteig Sterne mit Lachs Mousse



Kleine, luftig leichte Sternchen, gefüllt mit cremiger Lachs Mousse, die Augen zum Leuchten bringen. Schnell und einfach zu machen, als Amuse Bouche zum Aperitif, als Topping auf einem Feldsalat oder auch zum Snacken für gemütliche Abende

mit einem Glas Wein. Ein kleiner Happis zum Genießen!

Sonja – Die Foodalchemistin

Klick dich [Zum Rezept](#)



**DIE SCHNELLSTEN & LECKERSTEN
BRÖTCHEN DER WELT**



- OHNE HEFE -
MADE BY ZUCKERIMSALZ



So wird gemacht:

BACKOFEN AUF 220 C OBER-UNTERHITZE

120 ML WASSER MIT SPRUDEL + 100 ML MILCH
4 TL NEUTRALES ÖL + 2 TL ESSIG, SCHNELL MISCHEN
MIT ESSELÖFFEL 6 TEIGTEILE AUF'S BACKBLECH

17 - 20 MINUTEN BACKEN

Das ist drin: DINKELMEHL, BACKPULVER, SALZ,
ZUCKER, KÜRBISKERNE

Die schnellsten und leckersten Brötchen



Die schnellsten und leckersten Brötchen der Welt, ganz ohne Hefe und genial als Backmischung zum Verschenken. In nur 25 Minuten frische leckere Brötchen, so einfach lecker, mit Dinkelmehl und Kürbiskernen. Die Brötchen für alle Gelegenheiten und

natürlich wieder mit kostenlosem Etikett zum Downloaden.

Andrea - Zuckerimsalz

Klick dich [Zum Rezept](#)



Zum Kaffee dazu

Geeiste Mandelsterne



Diese über leckeren
geeisten
Mandelsterne sind
das perfekte,
weihnachtliche
Dessert zum
Vorbereiten!
Zimtig, cremig und
einfach zum
Dahinschmelzen

Steffi - Zum Kaffee dazu

Klick dich [Zum Rezept](#)



Kulinarische Geschenke aus der Küche



Gewürze, Salze, Essig und aromatisierte Öle selbst zu machen geht ganz einfach. Die 10 DIY Ideen für einen kulinarischen Geschenkkorb sind schnell zubereitet und ergeben einzeln oder alle zusammen ein ideales Mitbringsel oder einen tollen

mit viel Liebe hergestellten Geschenkkorb zu Weihnachten.

Anne – Wolkenfees Küchenwerkstatt

Klick dich [Zum Rezept](#)



DIY Kerzen beschriften



Wie Du aus langweiligen weißen Kerzen super easy ganz individuelle und persönliche Einzelstücke machst! Das einfachste Do-it-yourself EVER! Du hast weiße oder helle Stabkerzen Zuhause? Einen schwarzen

Permanent-Marker sicher auch! Dann kann's schon losgehen! Und in weniger als 5 Minuten hast Du liebevolle Mitbringsel oder kleine Geschenke gestaltet.

Marion - Unterfreunden

Klick dich [Zur Anleitung](#)



Italienischer Geschenkkorb



Du suchst noch nach einem netten Geschenk für jemanden, der schon alles hat? Dieser Geschenkkorb beinhaltet ein ganzes italienisches Menü. Die Rezepte für Cantuccini und Grissini liefern wir gleich mit genauso wie weitere Ideen für Motto-

Geschenkkörbe und Einkaufstipps.

Susanne – Pearl`s Habor

Klick dich [Zum Rezept](#)



Risotto mit Steinpilzen aus dem Glas



Die Risotto-Mischung im Glas ist DAS Geschenk für Foodies, Genießer und Gerne-Esser! Sogar für Kochfaule und ungeübte Köche. Denn in dem Mix sind schon fast alle Zutaten enthalten für ein feines Steinpilzrisotto wie in Italien. Nur

Rühren muss man noch selbst. Jetzt schon vorbereiten zum Verschenken oder selbst behalten. Der Risotto-Mix im Glas hält sich monatelang und steht bereit, wenn Dich Risotto-Gelüste überkommen

Marion - Unterfreunden

Klick dich [Zum Rezept](#)



Schneemann Spekulatius Donuts



Ein super leckeres und richtig schnell gezaubertes Rezept. Spekulatius-Donuts aus dem Ofen, die zu lustigen kleinen Schneemännern verzaubert werden. Dafür braucht Ihr eine Donutbackform und eine Backform für Minimuffins.

Ein bisschen Schoko Konfekt für die Hüte und ein paar Salzstangen oder Keks Sticks mit Schokolade überzogen und schon kann der Spaß beginnen.

Jessica – Lecker macht süchtig

Klick dich [Zum Rezept](#)



deliciousdishesaroundmykitchen

Weihnachtlicher Crumble



Ein unsagbar
leckerer sehr
weihnachtlicher
Crumble mit
Äpfeln, Cranberrys
und Trauben, bei
dem der
Nachschlag schon
mit eingeplant
werden muss. Dazu
eine feine
selbstgemachte
Bailey-Vanillesauce,
das Beste kommt

zum Schluss und zur Weihnachtszeit aus dem Ofen!

Simone – Delicious Dishes around my Kitschen

Klick dich [Zum Rezept](#)



Gewürz Florentiner



Eine ganze Ladung Mandeln sehr fein kombiniert mit saftigen, gehackten Cranberrys. Mit Karamell verfeinert und mit Zimt, Nelken, Kardamom & Co gewürzt. Alles abgerundet mit dunkler Schokolade. Da können nur tolle leckere Gaumen

Explosionen entstehen. Geeignet für den bunten Plätzchenteller oder als „Geschenk aus der Küche“

Sonja – Die Foodalchemistin

Klick dich [Zum Rezept](#)



Weihnachts Schoko Tiramisu Cupcakes



So schmeckt
Weihnachten, das
Knaller
Weihnachtsdessert,
das wirklich jeder
backen kann.
Einfach unfassbar
lecker, das haut
euch total um.
Schokoladiger
Cupcake mit
Kirschen und
Marzipan verwöhnt
und einem

Traumhäubchen an Tiramisu Mascarpone
Buttercreme. Einfach erklärt und gezeigt, so dass
ihr diese kleinen Weihnachtswunder zaubern könnt.

Andrea - Zuckerimsalz

Klick dich [Zum Rezept](#)



Marzipan Mohn Panna Cotta



Zu einem schönen Weihnachtsmenü gehört unbedingt ein süßer Abschluss. Wie wäre es mit einem Dessert, was nach Weihnachten schmeckt, einfach, schnell und stresslos bereits am Vortag zuzubereiten ist? Die Mischung aus Marzipan, Sahne,

Zucker und Mohn passt perfekt zu Sauerkirschen. Einfach unwiderstehlich.

Anne – Wolkenfees Küchenwerkstatt

Klick dich [Zum Rezept](#)

Wir sagen Dankeschön fürs Reinschauen und wünschen euch ganz viel Spaß beim Ausprobieren. Besucht uns auch auf unserer Rhein Neckar Blogger Gemeinschaftsseite.

www.rheinneckarblogger.de



A Stinky Soxx Production November 2021
Andrea Marquetant