

Last-minute- Geschenke



SELBSTGEMACHTES AUS DER KÜCHE



Printen- Cake-Pops

Für ca. 12 Stück



Zutaten

Für den Teig:

- 65 g Honig
- 65 g Diamant Grümmel Kandis
- 15 g Butter
- 1 Ei (Größe L)
- 150 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 30 g gemahlene Mandeln
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 20 g gehackte Mandeln
- 50 ml Milch



Für die Cake-Pops-Masse:

- 1 EL Milch
- 120 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)



Für die Dekoration:

- 150 g Zartbitter-Kuvertüre
- 12 Cake-Pop-Stiele
- Zuckerkügelchen, Keksbrösel o.ä.





Zubereitung

1. Honig mit Diamant Grümmel Kandis und Butter erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Wieder abkühlen lassen.
2. Ei mit der Honigmasse verrühren und nach und nach alle Teigzutaten unterrühren. Den Teig in eine Kastenform streichen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 25–30 Minuten backen. Aus der Form lösen und abkühlen lassen.
4. Teig fein zerkrümeln und mit Milch und Frischkäse gut verkneten. Aus der Masse ca. 12 Kugeln (4–5 cm ø) formen und 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

5. Zartbitter-Kuvertüre grob zerkleinern und im heißen Wasserbad schmelzen. Cake-Pop-Stiele ca. 1 cm hineintauchen und jeweils 1 Stiel in eine Kugel stecken. Erneut 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

6. Anschließend Kugeln komplett mit Kuvertüre überziehen und nach Wunsch verzieren.





Pflaumen- Lebkuchen- Aufstrich

Für ca. 8–10 Gläser à 200 ml

Zutaten

- 1,5 kg Pflaumen
(entsteint gewogen)
- 500 g Diamant Gelierzucker 3:1
- 2–3 TL Lebkuchengewürz



Zubereitung



1. Pflaumen waschen, entsteinen, pürieren und 1,5 kg abwiegen.
2. Pflaumenpüree mit Diamant Gelierzucker 3:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Am Ende der Kochzeit Lebkuchengewürz unterrühren.
5. Fruchtaufstrich sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.



Für ca. 7–8 Gläser à 200 ml

Zutaten

- 4–5 Nelken
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanise
- 4 Pimentkörner
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- 1 l trockener Rotwein
- 1 kg Diamant Gelierzucker für Gelee



Zubereitung

1. Gewürze in einen Teebeutel geben.
2. Rotwein mit Gewürzen und Diamant Gelierzucker für Gelee in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Am Ende der Kochzeit Gewürze entfernen.
5. Gelee sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Tipp



Für ein fruchtigeres Gelee einfach die Hälfte des Rotweins durch roten Traubensaft ersetzen!





Kokos- Cranberry- Cookies



Für ca. 35–40 Stück

Zutaten

Für die Backmischung im Glas:

- 125 g getrocknete Cranberries
- 200 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 75 g Kokosraspel
- 150 g Diamant Grümmel Kandis
- 1 Liter-Glas mit Deckel



Für die Zubereitung:

- 180 g weiche Butter
- 2 Eier (Größe M)

Zubereitung

1. Butter schaumig rühren, dann die Eier einzeln unterrühren. Cranberries hacken, zusammen mit den weiteren Zutaten der Backmischung dazugeben und alles gut verrühren.
2. Je 1–2 TL Teig zu einer Kugel formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und leicht andrücken.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 10–15 Minuten backen.

Tipp



Zum Verschenken die Zutaten der Backmischung nacheinander in ein Liter-Glas schichten: zuerst das mit Stärke und Backpulver gemischte Mehl, dann die gehackten Cranberries, als drittes einen Teil der Kokosraspel, dann Diamant Grümmel Kandis und zuletzt die restlichen Kokosraspel. Glas nach Geschmack dekorieren. Zubereitung zusammen mit dem Glas verschenken.





Vanillekipferl- Likör

Für ca. 500 ml

Zutaten

- 100 g gemahlene Mandeln
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 250 ml Milch
- 250 g Sahne
- 2 Vanilleschoten
- 120 g Diamant
Grümmel Kandi
- 150 ml Wodka (40 Vol.-%)
- 50 ml Rum (37 Vol.-%)



Tipp



Der Likör sollte im Kühlschrank
gelagert und zügig verzehrt werden.
Vor dem Genuss schütteln.

Zum Sterilisieren Flasche
und Deckel einige Minuten
im Topf auskochen.

Zubereitung

1. Gemahlene Mandeln und Haselnüsse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht anrösten.
2. Milch und Sahne dazugeben und gut umrühren.
3. Vanilleschoten aufschneiden, Mark herauskratzen. Vanilleschoten und -mark zusammen mit Diamant Grümmel Kandi dazugeben und unter Rühren einige Minuten köcheln lassen, bis sich der Kandi aufgelöst hat.
4. Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Dann durch ein Sieb geben.
5. Wodka und Rum unterrühren und in eine sterilisierte Flasche (oder zum Verschenken in mehrere kleine Flaschen) füllen.

Winterliche Karamellnüsse

Für ca. 4 Portionen



Zutaten

- 200 g gemischte Nüsse und Mandeln
- 50 g Kürbiskerne
- 200 g Diamant Feinster Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 150 ml Wasser



Zubereitung

1. Backpapier auslegen. Nüsse und Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten und herausnehmen.
2. Diamant Feinster Zucker mit Vanillezucker, Gewürzen und Wasser in einer unbeschichteten Pfanne aufkochen.
3. Nüsse und Kürbiskerne dazugeben, gut mit der Zuckermasse mischen und ca. 5–10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Der Zucker kristallisiert nun aus und die Nüsse sind mit einer harten Zuckerschicht überzogen.
4. Nüsse unter Rühren (mit einem Holzlöffel) weiter erhitzen, sodass die oberste Zuckerschicht wieder etwas schmilzt und karamellisiert.
5. Nüsse auf das Backpapier geben, mit zwei Gabeln auseinanderziehen und abkühlen lassen.



Tannenbaum-Nusskuchen

Für 1 eckige Brownieform
(ca. 25 x 32 cm)



Zutaten

Für den Teig:

- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 200 g weiche Butter
- 100 g Diamant Rübenzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3-4 Tropfen Bittermandelaroma
- 4 Eier (Größe M)
- 120 g Mehl
- 200 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt
- 3-4 EL Milch



Zum Verzieren:

- 250 g Diamant Glasurzucker
- 3-4 EL Wasser
- 50 g gehackte Pistazien
- 6 Schokoröllchen
- Rote Mini-Schokolinsen





Zubereitung

1. Für den Teig Marzipan grob hacken und mit Butter, Diamant Rübenzucker, Vanillezucker und Bittermandelaroma schaumig rühren. Eier einzeln gut unterrühren. Mehl mit Mandeln, Backpulver, Salz und Zimt mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.
2. Teig in einer mit Backpapier belegten Brownieform (ca. 25 x 32 cm) verteilen und glattstreichen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 160 °C (Umluft 140 °C) ca. 20–25 Minuten backen. Abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Backpapier abziehen.
4. Diamant Glasurzucker in eine Schüssel geben, esslöffelweise Wasser dazugeben und zur Glasur anrühren. Glatte Seite des Kuchens damit bestreichen. Pistazien und Schokolinsen darauf verteilen, leicht andrücken und fest werden lassen.
5. Zum Servieren den Rand abschneiden. In der Mitte längs halbieren und aus jedem Streifen 6 dreieckige Tannenbäume schneiden.
6. An der kurzen Längsseite ein kleines Loch bohren und jeweils ½ Schokoröllchen hineinstecken.





Baiser- Schneemänner



Für ca. 4-5 Schneemänner



Zutaten

Für die Baisermasse:

- 1 Eiweiß (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 50 g Diamant Feinster Zucker



Zum Verzieren:

- 20 g Schokolade, zartbitter
- 1 EL Diamant Puderzucker
- 1 TL Wasser
- Orange Lebensmittelfarbe



Zubereitung

1. Eiweiß mit Salz zu steifem Eischnee aufschlagen.
2. Diamant Feinster Zucker nach und nach unter ständigem Rühren einrieseln lassen und zu einer weißen, fest-cremigen Masse rühren. Der Zucker sollte sich komplett auflösen.
3. Backofen auf Umluft 100 °C vorheizen.
4. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen. Jeweils einen kleinen (ca. 3 cm Ø) und einen großen (ca. 5 cm Ø) Kreis übereinander spritzen. Dabei bei dem kleinen Kreis die entstehende Spitze als Nase stehenlassen. Beim großen Kreis die Spitze glattstreichen.



5. Blech in den Ofen schieben und auf Umluft 75 °C zurückschalten. Baiser-Schneemänner 60 Minuten trocknen lassen. Zwischendurch immer mal wieder die Ofentür öffnen, um die Feuchtigkeit rauszulassen.
6. Backofen auf Umluft 60 °C zurückschalten und weitere 60 Minuten trocknen lassen.
7. Backofen ausschalten und Schneemänner darin abkühlen lassen.
8. Schokolade hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Diamant Puderzucker sieben, mit Wasser zur Glasur anrühren und mit Lebensmittelfarbe färben.
9. Baiser-Schneemänner mit Hilfe eines Holzspießes mit Schokolade und Glasur verzieren.

Tipp



Die Schneemänner sind von innen noch etwas weich und dadurch besonders köstlich!



Körperpflege-
produkt

Lemon-Sugar- Scrub

Für 1 Glas

Inhaltsstoffe

- 1 Bio-Zitrone
- 40 g Kokosöl
- 250 g Diamant
Rübenzucker
- 1 Glas ca. 300 ml



Optional:

Einige Tropfen ätherisches Öl

Tipp

Ätherisches Öl gibt es
z. B. in der Apotheke.

Herstellung

1. Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Schale sehr fein abreiben. Saft aus einer Hälfte auspressen.
2. Kokosöl 1 Minute bei mittlerer Stufe in der Mikrowelle (oder in einem kleinen Topf) schmelzen.
3. Zitronensaft und -schale gut mit Kokosöl und Zucker verrühren. Nach Belieben mit einem ätherischen Öl mischen.
4. In ein Glas abfüllen und verschließen. Kühl und trocken lagern.

Anwendung

In kreisförmigen Bewegungen auf den ganzen Körper aufgetragen und einmassieren. Dann mit Wasser abspülen und die Haut vorsichtig trocken tupfen.



Lebkuchen- Likör

Für ca. 1 Liter



Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 100 g Schokolade, halbbitter (65 % Kakaoanteil)
- 500 g Sahne
- 400 ml Milch
- 100 g Diamant Grümmel Kandis
- 4 TL Lebkuchengewürz
- 200 ml Weinbrand (36 Vol.-%)



Zubereitung

1. Mark der Vanilleschote auskratzen. Schokolade in Stücke brechen.
2. Sahne mit Milch, Schokolade, Diamant Grümmel Kandis, Vanilleschote und -mark in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, sodass sich die Schokolade und der Kandis lösen. Etwas abkühlen lassen.
3. Lebkuchengewürz und Weinbrand unterrühren.
4. Likör in eine sterilisierte Flasche füllen und verschließen.



Tipp

Der Likör sollte im Kühlschrank gelagert und zügig verzehrt werden.
Vor dem Genuss schütteln.
Zum Sterilisieren Flasche und Deckel einige Minuten im Topf auskochen.





Nuss-Birnen-Kuchen im Glas



Für ca. 5–6 Bügelgläser à 350 ml

Zutaten

300 g	Birnen	2 TL	Backpulver
50 g	Schokolade, halbbitter (65 % Kakaoanteil)	75 g	gemahlene Haselnüsse
200 g	weiche Butter (oder Margarine)	2 TL	Zimt
200 g	Diamant Brauner Zucker	¼ TL	gemahlene Nelken
1	Prise Salz	1–2 EL	echter Kakao (gesiebt)
4	Eier (Größe M)	5–6	Bügelgläser à 350 ml (inkl. Einmachringen)
200 g	Mehl		Neutrales Pflanzenöl
			Diamant Puderzucker-Streuer



Zubereitung

1. Birnen schälen, putzen und in kleine Stücke schneiden.
Schokolade hacken.
2. Butter mit Diamant Brauner Zucker und Salz gut verrühren.
Eier nach und nach zugeben.
3. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit Schokolade, Haselnüssen, Gewürzen und Kakao unterrühren. Zuletzt Birnenstücke unterheben.
4. Gläser (ohne Einmachringe) mit etwas Öl einpinseln und zu max. 2/3 mit dem Teig befüllen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/ Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 35–40 Minuten backen.

- 
6. Einmachringe zum Ende der Backzeit ca. 5 Minuten in kochend heißes Wasser legen, abtropfen lassen.
 7. Gläser aus dem Ofen nehmen, sofort Einmachringe auf die Deckelränder legen und mit dem Bügel verschließen.
 8. Zum Servieren Kuchen mit Diamant Puderzucker bestäuben.



Tipp

Die Kuchen sollten innerhalb von 2–3 Wochen verzehrt werden.





Kaki-Orangen-Konfitüre

Für ca. 8–10 Gläser à 200 ml

Zutaten

700 g Kakis (vorbereitet gewogen)

300 ml frisch gepresster
Orangensaft

1 kg Diamant
Gelierzucker 1:1



...

Tipp

Wer es etwas weniger süß mag,
verwendet Diamant Gelierzucker 2:1.

Dann beträgt die
Kochzeit 3 Minuten.



Zubereitung



1. Kakis waschen, Stiel entfernen und in Stücke schneiden.
700 g abwiegen und zusammen mit dem Orangensaft pürieren.
2. Mit Diamant Gelierzucker 1:1 in einem Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.



Das i-Tüpfelchen
für deine selbstgemachten
Geschenke?



Eine liebevolle Verpackung!



passende Etiketten
findest du in der
Diamant Community



Ideen für Flaschen
& Marmeladengläser



Einfach QR-Code klicken
oder scannen.