

Inhalt

Kochen in der Adventszeit

Yurr ihr Sterneköche!	7
Fünf gute Gründe, selbst zu kochen	8
Tipps, Tricks und Profi-Hacks	9

24 Weihnachtsrezepte

- 1. Fluffige Pfannkuchen zum Frühstück**
- 2. Cranberry-Muffins**
- 3. Weihnachtliche Cakepops**
- 4. Weihnachts-Porridge**
- 5. Wärmende 15-Minuten-Linsensuppe**
- 6. Hausgemachte Marzipankartoffeln**
- 7. Ofen-Kartoffeln mit Toppings**
- 8. Weihnachtlicher Lebkuchen-Smoothie**
- 9. Vanillekipferl**
- 10. Bratäpfel mit Zimt und Honig**
- 11. Spekulatius-Tiramisu im Glas**
- 12. Weihnachtsbaum-Pizza**
- 13. Süßkartoffelsuppe mit Zimt**
- 14. Tannenbaum-Spieße – süß & herzhaft**
- 15. Alkoholfreier Weihnachtspunsch**
- 16. Zimtschnecken (für Hefe-Anfänger)**
- 17. Mini-Quiches mit Gemüse**
- 18. Chai Latte**
- 19. American Grilled Cheese**
- 20. Vegane Nussecken**
- 21. Weihnachtsbaum-Antipasti-Platte**
- 22. Pumpkin Spiced Latte**
- 23. Cheesy „Pull-Apart“-Brot**
- 24. Gingerbread-Kekse**

Bonus

- DIY Weihnachtsgewürzmischung**
- DIY Tassen mit Tafelbeschichtung**
- DIY Hot Chocolate Mix im Glas**
- DIY Schoko-Cookies-Backmischung**
- Aromatischer Weihnachtsbaumbeutel**