



# In der Weihnachts- bäckerei...

Backen mit Dr. Goerg





# Liebe Kokos-Freunde

---

Es ist wieder soweit – die besinnlichste Zeit des Jahres bricht an und mit ihr die Vorfreude auf gemütliche Stunden im Kreise der Liebsten. Inmitten der funkelnden Lichter des Tannenbaums, den fröhlichen Klängen der schönsten Weihnachtsklassiker und der beruhigenden Stille der verschneiten Winterlandschaft, gibt es eine Tradition, die unser Herz besonders erwärmt: das Weihnachtsbacken.

Es ist mehr als nur das Ausrollen von Teig und Verzieren von Plätzchen. Es ist ein Ritual, das Generationen verbindet und die Magie der Weihnacht entzündet.

Auf den folgenden Seiten erwartet euch eine bunte Mischung aus köstlichen Backrezepten und kreativen Geschenk- und Verpackungsideen.



In diesem Sinne wünscht euch die gesamte Kokosnuss-Familie viel Freude beim Lesen, Nachbacken und vor allem beim gemeinsamen Genießen der gezauberten Weihnachtsleckereien.





# Inhalt

- Seite 04** Kokosmakronen
- Seite 05** Schoko-Erdnuss-Plätzchen
- Seite 06** DIY: Geschenke im Glas
- Seite 08** Kokos-Blaubeer-Pralinen
- Seite 09** Schoko-Cookies-Backmischung
- Seite 10** DIY: Verpackungsidee



# Vegane Kokosmakronen

## Zutaten

- 250 g Dr. Goerg Bio-Kokosraspeln
- ¼ TL Bourbon-Vanille
- 30 g Reissirup
- 10 g Dr. Goerg Bio-Kokosöl (geschmolzen)

## Zubereitung

- 1 Backofen auf 175 Grad vorheizen.
- 2 Kokosraspeln in einem Mixer so lange auf höchster Stufe mixen, bis die Raspeln etwas zerfallen, cremig und formbar sind (Achtung: nicht zu lange mixen, denn sonst entsteht daraus eine Kokos-Creme).
- 3 Reissirup, Kokosöl und Vanille zu der Masse hinzugeben und alles gut vermischen.
- 4 Kleine Mengen in der Hand formen und die Kokosmasse fest zu kleinen Kugeln zusammendrücken. Anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren. Etwas andrücken, damit Halbkugeln entstehen.
- 5 8-10 Minuten backen. Danach die Kokosmakronen vollständig auskühlen lassen.

Am besten innerhalb von fünf Tagen genießen.



**Vorbereitung**

10 Minuten



**Backzeit**

8-10 Minuten



Hier geht's zu den Produkten

# Schoko-Erdnuss- PLÄTZCHEN



**Vorbereitung**  
15 Minuten



**Backzeit**  
10-12 Minuten

## Zutaten

- 100 g dunkle Schokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)
- 50 g Butter
- 1 Ei
- 35 g Dr. Goerg Bio-Erdnussmus
- 80 g Dr. Goerg Bio-Kokosblütenzucker
- 25 g Dinkelmehl
- ½ TL Backpulver

## Zubereitung

- 1 Ofen auf 180 Grad vorheizen.
- 2 Ei mit Zucker aufschlagen. In einer anderen Schüssel Mehl mit Backpulver vermischen und dazugeben.
- 3 Den Teig mit Hilfe eines Esslöffels auf ein Backblech geben und etwas platt drücken.
- 4 Die Plätzchen etwa 10-12 Minuten ausbacken. Sie sollten am Ende noch etwas weich sein. Komplette abkühlen lassen.
- 5 Dunkle Schokolade mit Butter im Wasserbad schmelzen, dann Erdnussmus dazugeben, vermischen und kurz zur Seite stellen. Die abgekühlten Kekse schließlich damit verzieren.
- 6 Fest werden lassen und Plätzchen bis zum Verzehr in einer luftdichten Dose aufbewahren.

Hier geht's zu  
den Produkten





Nachhaltig verschenken

# Geschenke im Glas

Unsere Dr. Goerg Gläser können eine charmante, nachhaltige Alternative zu Plätzchentüten aus Plastik sein und halten die selbstgebackenen Leckereien zudem lange frisch. Weihnachtliche Deko-Elemente wie Tannenzweige, personalisierte Geschenkanhänger oder kleine Glöckchen verleihen dem Glas einen individuellen Look.

Persönliche  
Geschenke, die das  
Herz erwärmen!



# Etiketten ablösen

Um unsere nachhaltige Geschenkidee in die Tat umzusetzen, muss das Etikett abgelöst werden.

Dazu das Glas zunächst in Wasser einweichen.

Das Etikett abziehen und verbleibende Papier- und Klebereste mit etwas Kokosöl vom Glas entfernen. Am besten funktioniert es, wenn das Öl auf die raue Seite eines Schwammes gegeben und die Reste in kreisenden Bewegungen abgerieben werden.

Alternativ kann das Glas auch kurz in den noch heißen Backofen gestellt und das Etikett vorsichtig abgezogen werden.



Ausschneiden & verschenken!



## Mit Liebe verpackt Geschenkanhänger

Man muss kein Profi sein, um die sorgfältig ausgewählten Geschenke stilvoll und mit Liebe zum Detail zu verpacken. Mit unseren liebevoll gestalteten Geschenkanhängern und einer hübschen Kordel lassen sich die Präsente in wenigen Sekunden verschönern.



# Kokos-Blaubeer- PRALINEN

## Zutaten

- 200 g Cashewnüsse (eingeweicht)
- 200 g Blaubeeren
- 50 g Ahornsirup
- 80 g Dr. Goerg Bio-Kokosmus
- 70 g Dr. Goerg Bio-Kokosraspeln
- Dunkle Schokolade

**Wichtig:** Die Cashews sollten über Nacht einweichen!

## Zubereitung

- 1 Nach dem Einweichen, das Wasser morgens abtropfen lassen. Cashews nochmal durchwaschen.
- 2 Alle Zutaten (außer die Schokolade) in einem Mixer gründlich zusammenmixen, bis eine glatte Masse entsteht. Daraus Kugeln formen und auf einem Brett einfrieren.
- 3 Schokolade schmelzen, etwas abkühlen lassen und die gefrorenen Kugeln darin wenden. Fest werden lassen und im Kühlschrank bis zum Verzehr oder Verschenken aufbewahren.



**Vorbereitung**

12 Stunden



**Zubereitung**

30 Minuten



Hier geht's zu  
den Produkten

Geschenkidee

# Schoko-Cookies Backmischung



**Vorbereitung**

15 Minuten

## Zutaten für 2 Backmischungen

- 180 g Dinkelmehl
- 45 g kernige Haferflocken
- 80 g Dr. Goerg Bio-Kokosblütenzucker
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 g Walnüsse
- 40 g getrocknete Cranberries
- 40 g gehackte Schokolade
- 2 leere Dr. Goerg Gläser (500 ml)

## Zubereitung

- 1 Zuerst das Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen.
- 2 Die Mehlmischung jeweils zu gleichen Teilen in die Gläser geben.
- 3 Dann folgen schichtweise die Haferflocken, der Kokosblütenzucker, die gehackten Nüsse, die Cranberries und zuletzt die Schokolade.
- 4 Den kleinen Zettel am Glasrand befestigen und dem Beschenkten mit unserem Rezept-Label zu seinem Plätzchenglück verhelfen.

## Schoko Cookies

65 g weiche Butter mit 1 Ei  
schaumig aufschlagen.  
Die Backmischung mit der  
Ei-Butter-Masse vermischen.

Den Teig mit einem Esslöffel  
portionsweise auf einem  
Backblech verteilen und ca.  
10 Minuten bei 180 Grad  
ausbacken.

Lass es dir schmecken!

Einfach das Label  
ausschneiden &  
an das Glas hängen!

Hier geht's zu  
den Produkten



# DIY Verpackungsidee



*Das kommt uns definitiv in die Tüte!*

Wer Geschenke noch persönlicher verpacken möchte, der kann sich nun selbst an hübschen Geschenktüten versuchen. Mit unserer Vorlage gelingt das Basteln ohne Probleme.

Gebraucht wird lediglich eine Schere.

*Stanze zum  
Ausdrucken auf der  
nächsten Seite*

## So einfach geht's...

- 1 Die Vorlage entlang der schwarzen Linien ausschneiden.
- 2 Alle Seiten des dunkelgrünen Quadrates einmal zusammen- und wieder auffalten.
- 3 Das Geschenk in die Mitte legen. Dann die hellgrünen Seiten zusammenlegen.
- 4 Die Schlitzte der bunten Seiten durch den Griff der hellgrünen Seite ziehen. Fertig!

