



## EXKLUSIVE REZEPTIDEEN für Ihre WECK-Produkte

Unsere Lieblingsrezepte – nur für Kundinnen und  
Kunden von Flaschenland

Ein Rezeptheft von

**Flaschenland**

# WILLKOMMEN!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl – und vielen Dank, dass Sie sich für Original WECK-Produkte bei Flaschenland entschieden haben.

WECK steht seit über 120 Jahren für originale Einmachgläser „Made in Germany“. Bei Flaschenland finden Sie dazu die passenden Ideen: Rezepte, Tipps und Inspiration rund um Einkochen, Aufbewahren, Getränke und liebevolle Geschenke aus der Küche.

## EXKLUSIV

Dieses Rezeptheft erhalten Sie ausschließlich beim Kauf ausgewählter WECK-Produkte über Flaschenland.

## DAS ERWARTET SIE:

- 4 vielseitige Rezepte für Vorrat, Einmachen & Getränke
- Perfekt abgestimmt auf WECK-Gläser
- Ideal zum Verschenken oder Selbstgenießen



Noch mehr Rezepte entdecken:


[www.flaschenland.de/rezepte](http://www.flaschenland.de/rezepte)

Scannen Sie den QR-Code für weitere Inspiration.

---

# ORANGENMARMELADE

Einfach zuzubereiten, lecker und reich an Vitamin C – Orangenmarmelade ist ein absoluter Star auf dem Tisch. Diese Zitrus-Köstlichkeit passt hervorragend zum Frühstück, zu schnellen Snacks, Aperitifs und Vorspeisen. Ihr süßer und leicht säuerlicher Geschmack überzeugt seit jeher selbst die anspruchsvollsten Gaumen.

 90 Minuten

 8-9 Gläser



## ZUTATEN:

2 kg reife, unbehandelte Orangen  
500 g Zucker  
1 Zitrone

## ZUBEHÖR:

1 großer Topf  
1 Standmixer oder Pürierstab  
1 kleines Sieb  
1 Spatel  
Küchenpapier

## ZUBEREITUNG


1. WECK-Gläser und -Deckel in einem Topf mit kochendem Wasser für mindestens 20 Minuten sterilisieren.
2. Orangen unter fließendem Wasser waschen, bei Bedarf abbürsten und gründlich abtrocknen.
3. Enden abschneiden, Schale und weißen Teil entfernen. Für Marmelade mit Schale: Schalen in feine Streifen schneiden und zweimal kurz blanchieren.
4. Orangen (und ggf. Schalen) mit Zitronensaft und Zucker in einen großen Topf geben, abdecken, aufkochen und dann bei niedriger Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen, bis die Orangen weich sind.
5. Die Masse grob mit dem Stabmixer pürieren und weitere 15 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Marmelade eindickt.
6. Heiße Marmelade in die sterilisierten WECK-Gläser füllen, gut verschließen, vollständig auskühlen lassen und an einem kühlen, dunklen Ort lagern. Die Orangenmarmelade ist mehrere Monate haltbar.


## ABGEFÜLLT IN:

WECK-Sturzgläsern oder WECK-Quadrogläsern

# GOLDENE MILCH (KURKUMA LATTE)

Wärmendes, würziges Getränk aus der ayurvedischen Küche – mit Kurkuma, Ingwer und Milch. Ideal für kalte Tage und als liebevolles Mitbringsel im Glas oder in der Flasche.

 15 Minuten

 12 Portionen



## ZUTATEN:

2,4 l Milch oder Pflanzendrink  
3 EL Kurkumapulver  
3 TL Ingwerpulver  
1 TL Zimt  
3 Prisen schwarzer Pfeffer  
3 EL Honig oder Agavendicksaft  
3 EL Kokosöl

## ZUBEHÖR:

1 großer Kochtopf  
1 feines Sieb  
1 Trichter zum Abfüllen (optional)

## ZUBEREITUNG

1. Milch in einem großen Topf langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen.
2. Kurkuma, Ingwer, Zimt, Pfeffer und ggf. Kokosöl mit einem Schneebesen gründlich einrühren.
3. Auf niedriger Hitze 5–10 Minuten unter gelegentlichem Rühren ziehen lassen, bis die Milch aromatisch ist und leicht dampft.
4. Topf vom Herd nehmen und die Goldene Milch nach Geschmack mit Honig oder Agavendicksaft süßen.
5. Die Milch durch ein feines Sieb in eine Kanne, Gläser oder direkt in die WECK-Flaschen gießen, um Ingwer- oder Kurkumastückchen zu entfernen.
6. Warm in Trinkgläsern servieren oder in die 500-ml-WECK-Flaschen abfüllen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Genuss nochmals gut schütteln und vorsichtig erwärmen.

SERVIERT IN:  
WECK-Saftflaschen

# ROTE GAZPACHO

Fruchtig-frische Sommersuppe aus sonnengereiften Tomaten, Paprika und Gurke – kalt serviert und fein abgeschmeckt mit Knoblauch und Olivenöl. Perfekt für heiße Tage, leichtes Fingerfood-Büfett oder als farbenfrohes Mitbringsel im Glas.



45 Minuten



4 Portionen



## ZUTATEN:

3 rote Paprika  
 1 rote Pfefferschote  
 300 g Salatgurke  
 500 g rote Kirschtomaten  
 3 Zehen Knoblauch  
 3 Schalotten  
 150 ml Mineralwasser  
 1 Teelöffel Salz  
 1 Prise Zucker  
 9 Esslöffel Olivenöl  
 3 Esslöffel Weißweinessig  
 Salz und Pfeffer

## ZUBEHÖR:

1 Standmixer oder Pürierstab  
 1 Trichter zum Abfüllen (optional)

## ZUBEREITUNG


1. Paprikaschoten, Pfefferschote, Salatgurke und Kirschtomaten waschen.
2. Knoblauch und Schalotten schälen.
3. Gemüse in grobe Stücke schneiden.
4. Gemüse in einen Küchenmixer geben.
5. Mineralwasser, Salz, Zucker, Olivenöl und Essig hinzufügen.
6. Zutaten auf höchster Stufe so lange pürieren, bis eine feine Masse entsteht.
7. Gazpacho mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Rote Gazpacho in WECK-Flaschen oder -Tulpengläser abfüllen.
9. Die Gazpacho vor dem Servieren für mindestens 20 bis 30 Minuten kalt stellen.

## SERVIERT IN:

WECK-Tulpengläsern, WECK-Schmuckgläsern oder WECK-Saftflaschen

# BASILIKUMÖL

Frisch, aromatisch und mit einem unverwechselbaren Duft ist Basilikumöl die ideale Würze, um den Geschmack von Salaten, Nudeln, Bruschetta, Braten und vielen anderen Gerichten zu unterstreichen. Es lässt sich ganz einfach zu Hause mit wenigen frischen und hochwertigen Zutaten zubereiten.

 30 Minuten

 1 Liter



## ZUTATEN:

1 Liter Natives Olivenöl extra  
70 g frisches Basilikum  
(Blätter und Stiele)  
Wasser und Eis

## ZUBEHÖR:

1 großer Topf  
1 große Schüssel  
1 Standmixer oder Pürierstab  
1 kleines Sieb  
1 Spatel  
Küchenpapier

## ZUBEREITUNG

1. Basilikumblätter für 30 Sekunden in kochendes, ungesalzenes Wasser geben. Anschließend sofort in Eiswasser abschrecken.
2. Stängel ca. 1 Minute kochen und danach ebenfalls in Eiswasser geben.
3. Blätter und Stängel vorsichtig ausdrücken und sie auf dem Küchenpapier gut trocknen lassen.
4. Basilikum mit dem Olivenöl im Mixer zu einer glatten Creme pürieren.
5. Die Creme durch ein feines Sieb streichen und die festen Rückstände entfernen.
6. Basilikumöl in ein großes WECK-Zylinderglas oder eine Flasche mit Ausgießer abfüllen.
7. Im Kühlschrank aufbewahrt ist das Basilikumöl 1–2 Monate haltbar.

## ABGEFÜLLT IN:

WECK-Zylindergläsern, WECK-Sturzgläsern oder WECK-Tulpengläsern

# Vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir hoffen, diese Rezeptideen inspirieren Sie.

Entdecken Sie weitere Glas-Serien und Rezepte unter:

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

## UNSERE EMPFEHLUNGEN FÜR SIE:



WECK-Sturzglas  
1.050 ml



WECK-Tulpenglas  
1.050 ml



WECK-Saftflasche  
1.000 ml



---

JETZT MEHR ENTDECKEN  
Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie  
[www.flaschenland.de/rezepte](http://www.flaschenland.de/rezepte)

---