



Leuk om te geven én om te krijgen

6x geschenkjes om van te smullen

Een cadeautje dat je zelf gemaakt hebt én waar ontvanger gegarandeerd iets aan heeft? Topidee! Want het leukste en lekkerste geschenk, maak je gewoon zelf. Op die manier hoeft een leuk cadeau niet duur te zijn. Op voorwaarde dat je er bij het maken héél veel liefde in steekt.

Deze geschenk-ideetjes zijn letterlijk om op te eten. Er moet en zal gesmuld worden!

Homemade koekjesmix

Een pot gevuld met een heerlijke koekjesmix: daar word je toch blij van?! Stop alle droge ingrediënten in een mooie pot, doe er een mooi lintje omheen en je hebt een origineel kerstgeschenkje. [Klik hier en ontdek hoe je zelf een heerlijke koekjesmix maakt.](#)

Dit is ook ideaal om aan kids cadeau te geven, zodat ze tijdens de kerstvakantie fijn kunnen bakken met papa, mama, oma, opa, tante,... Het enige dat nog moet gebeuren, is 100 g zachte boter en wat water toevoegen.

Nog een persoonlijke touch toevoegen? [Dat doe je met deze mooie labels om af te drukken.](#)



Heeeeeel lang smulplezier

Hoop je dat je geschenk lang bewaard kan blijven? Denk dan ook eens aan homemade [zongedroogde tomaatjes](#) of een zelfbedachte kruidenmengeling.

Het perfecte cadeau voor iemand die graag gezond, koolhydraatarm of glutenvrij leeft? [Deze homemade amandelcrackers zijn het ideale cadeau-idee!](#)



Karamelappels

Oooh's en aaah's gegarandeerd [met deze zoete "American caramel apples"](#). Ze zijn makkelijk om te maken én leuk om te versieren. Het enige wat je nodig hebt, zijn lekker verse, frisse appeltjes, suiker en crunchy toppings zoals krakelingen of geschaafde amandel. Maar je kan ze ook heel kleurrijk afwerken met discodip of suikersterrentjes.

Mooi om te presenteren op een leuke schaal als cadeautje aan de gastvrouw of -heer... En achteraf samen van te smullen!



Met de kids

Wil je graag met het hele gezin aan de slag? Wij verzamelden de lekkerste koekjes voor het ideale bak-het-zelf-project voor een winterse middag!

Wat dacht je van de [traditionele gingerbread people](#) een [kerstkoekje in de vorm van een fat santa](#)? Of hou je het liever wat eenvoudiger met deze [kerstkoekjes met glazuur](#) of [deze zandkoekjes](#) .



Amandelringen met marsepeinkruimels

[Crunchy koekjes die ook nog eens leuk presenteren](#)? Dubbelcheck! Zorg wel dat je voldoende tijd uitrekt om deze schatjes te bereiden, je bent er vlug 1,5 uur mee zoet. Letterlijk!

Speel zelf Secret Santa op het werk! Verpak de koekjes apart en leg ze voor de start van de werkdag klaar voor je collega's. Benieuwd of ze kunnen raden van wie het komt...



Fris & fruitig

Maak je graag confituur of fruitconserven? Wat dacht je van [vijgenconfituur](#), [appelchutney](#) of zelfs [witloofchutney](#)? Gebruik een speciale stift om je glazen bokaal te decoreren en voilà: een schattig cadeautje. [Of download hier leuke printable labels om je pot mee op te fleuren.](#)

Liever wat minder werk? Vul een mooie glazen fles met je (zelfgemaakte of stiekem gekochte) vlierbloesem-, rabarber- of kweepeersiroop en leng aan met bruisend of plat water. Superkleurrijk en klaar in 1-2-3.



Veel pakjesplezier gewenst!
