

Konfekt

Index

Alkohol diverses	146	Marzipan	40
Diverses, ohne Nüsse	63	Nougat	136
Halver	7, 104	Nuss Frei.....	141
Haselnuss	11	Nuss Frei , Alkohol	48
Kokosnuss	16	Nüsse aller Art.....	72
Konfekt	1	PS.....	149
Krokant	22	Trüffel	76
Mandeln	25	Walnuss	92

Milch

Konfekt.....	1
Index	1
Halver.....	7
Gajar Halva.....	7
Halva Fudge GF	8
Halva, Kürbis GF.....	8
Helva /Halvah Kriegskämpfer	9
Kürbishalva.....	10
Halva Gajar GF	10
Haselnuss.....	11
Amaretto Kugeln GF	11
Florentiner Kugeln	12
Fünferlei Käse - Pralinen.....	12
Haselnuss - Früchte Pralinen	13
Haselnuss-Konfekt (mit Rum) GF	13
Krokant:	14
Krokantstapel mit Beeren 2 Eiweiß GF	15
Schokoladenhäufchen. knusprige	15
Quittenkonfekt	15
Kokosnuss.....	16
Aprikosenkugeln	16
Eierlikörkugeln 2.....	17
Fruchtige Schneebälle	17
Keschkül (Keskül) GF.....	18
Kokoskugeln	18
Kokoskugeln	19
Kokosnuss-Bällchen	19
Rafällo I.....	19
Raffaello -Pralinen.....	20

Raffaello II	20
Raffaello III	20
Raffaello Pralinen	20
Rum-Kokos-Kugeln	21
Schneebällchen	21
Schokocrossies	22
Kokos-Marzipan-Kugeln	22
Krokant	22
Eins A Weihnachtkaramellen	22
Krokant	23
Krokant Mandel Parfait 2 Ei	23
Krokantstreifen	24
Mandeln	25
Amaretti	25
Amarettini	25
Amaretto- Häufchen	26
Bananen - Marzipan, Indisches	26
Biegbrotheers	27
Dattelmazipan-Pralinen mit Ingwer GF	27
Falsche Salami (1 Eiweiß) GF	28
Gebrannte Mandeln II	28
Hafercrossies Feine	29
Hagebutten-Kugeln	29
Karamellen, Eins A Weihnachtkaramellen	30
Weihnachtskaramellen, Uromas GF	30
Karamellmandeln	31
Kirsch-Marzipan-Kugeln	31
Krokant	32
Krokantcreme 6 Eigelb	32
Mandel- Knusperhäufchen	33
Mandelhäufchen - hell, Vollmilch oder dunkel	33
Mandelsplitter	34
Rochers - Pralinen	34
Rumkugeln, Helenes	34
Sauerkirschmarzipan-Pralinen GF	35
Schoko-Mandeln 1 Eiweiß	35
Schoko-Schneebälle 0,5 Eiweiß	36
Schokoknöpfe	36
Schokoküsse mit Mandeln 2 Eiweiß GF	37
Schokolade Orange -Kugeln	38
Schokoladensünde 6 Ei	38
Trauben - Nuss - Pralinen	39
Überraschkugeln	39
Zimtmandeln II	39
Marzipan	40
Datteln mit Marzipan	40
Knusper-Bällchen	40
Mandelinos	41

Maraschino- Pralinen	41
Marzipan-Apfel-Konfekt	41
Marzipan-Herzen.....	42
Marzipan-Herzen II	42
Marzipan-Pralinen	43
Marzipan-Pralinen	43
Marzipanei mit Marmorglasur	44
Mozartkugeln	45
Orangen-Marzipan-Brezeln.....	45
Pistazienmarzipan	46
Raumkapseln (aka Eisbergspitzen).....	47
Nuss Frei , Alkohol.....	48
Adventspralinen.....	48
Aprikosen	48
Bittertrüffel (20-25 Stück) GF.....	49
Butter oder Margarine - Pralinen.....	49
Eierlikör-Pralinen	50
Eierlikörkugeln	50
Einfache Pralinen GF.....	50
Granatsplitterchen	51
Haferflöckchen	51
Himmel und Hölle süß	52
Joghurt - Pralinen	52
Likörpralinen 2 Ei	53
Mascarpone- Konfekt.....	53
Mint - Pralinen.....	54
Mint- Küsschen.....	54
Mocca- Pralinen	55
Mokkabohnen 2 Ei^ GF	55
Pralinen Zimt	56
Punschkugeln I	57
Punschkugeln II 1 Ei.....	57
Rumkugeln	58
Rumkugeln	58
Sauerkirschmarzipan-Pralinen GF.....	59
Schokoladenwurst 2 Ei.....	59
Stollenkonfekt	59
Tiramisu - Kugeln	61
Toffee Weinbrand.....	61
Weinbrand-Bällchen	62
Weinbrand-Kirschen	62
Whisky-Konfekt	63
Diverses, ohne Nüsse	63
Amerikanische Pralinen GF.....	63
Blitzkonfekt GF	64
Chocolate Fudge.....	64
Cornflakes- Kuppeln mit weißer Schokolade	65
Eis-Konfekt 2 Ei	65

Erdbeer-Konfekt	65
Heinerle 4 Ei.....	66
Ingwer-Pralinen GF	66
Karamell- Bonbons.....	67
Kirschtruffes.....	67
Knusper-Konfekt GF	68
Marmorkonfekt (amerikanisches Rezept)	68
Philadelphia-Konfekt	69
Rohkost-Konfekt	69
Sahnekonfekt	70
Schokoladenkonfekt 2 Eigelb	70
Schokoladenkonfekt 2 Eigelb	71
Schokoladentütchen	71
Schokoretten.....	72
Nüsse aller Art	72
Eierlikörkugeln	72
Getauchte Erdbeeren.....	72
Himbeer-Trüffel	73
Nuss - Crossies.....	73
Nuss- Früchte- Schokoladenstücke.....	74
Pistazienkugeln.....	74
Schoko-Nuss-Kugeln 1 Eiweiß	75
Schoko-Nuss-Pralinen.....	75
Trüffel.....	76
Amarettini- Trüffel GF	76
Ardeche-Trüffeln GF	76
Calvados-Trüffel	77
Champagner Trüffel	78
Champagnertrüffel	78
Eiercognac- Truffes 6 Eigelb	79
Eiscreme-Trüffel 4 Eigelb.....	80
Himbeer-Trüffel	80
Honig-Trüffel in Hohlkugeln.....	81
Kokos-Trüffel, GF.....	81
Kokostrüffel	82
Moccatruffes	82
Mokka - Trüffel - Eier	82
Mokka-Trüffel.....	83
Rahmtruffes	84
Rumtrüffel	84
Rumtrüffel II	84
Rumtrüffel III	85
Rumtrüffel IV	85
Rumtrüffel V	85
Rumtrüffel VI	86
Sahnetrüffel	86
Schokoladentrüffel I GF.....	87
Schokotrüffel 3 Eigelb.....	87

Schokotrüffeln	88
Trüffel VII	88
Trüffel aus Kokos	89
Trüffel VIII	89
Trüffel Zartbitter- ohne Alkohol.....	90
Weihnachts-Trüffel.....	90
Weinbrand-Trüffel	91
Weiße Trüffeln	91
Whiskytrüffel.....	92
Whiskytrüffel, was leckeres zum Kaffee:	92
Walnuss	92
Marzipan - Pralinen	93
Marzipan - Walnuss - Pralinen	93
Marzipan-Pralinen	94
Mondfelder Wallnusskugeln	94
Nuss Früchte Konfekt	95
Rocky Road Fudge	95
Toffee Bars (Toffee- Riegel) 1 Eigelb.....	96
Wallnuss-Früchte-Busserl.....	96
Wallnuss-Pralinen	97
Wallnuss-Pralinen	97
Walnuss - Pralinen I	98
Walnuss-Aprikosen-Konfekt.....	98
Walnuss-Aprikosen-Taler	99
Wallnusskonfekt	99
Konfekt Milchfrei	100
Diverse Nüsse.....	100
Butter oder Margarinetrüffel GF	100
Feigenkugeln GF	100
Honig Pralinen.....	101
Israelische Sesamkonfekt GF	101
Kaffee- Konfekt GF.....	101
Nougatcreme	102
Nuss-Honig Konfekt (Gosinach, vereinfacht).....	102
Nusscreme.....	103
Pralinen Blanche ou Roses de Coco GF.....	103
Quitten - Marzipan - Würfel.....	103
Halver.....	104
Grieß- Halva.....	105
Halva	105
Halva 5 Eiweiß GF	106
Halva Grieß-.....	106
Halva Grieß- (Sudji ka halwa).....	107
Halvah GF	107
Halvah Grieß	108
Halval 5 Eiweiß	109
Halvas.....	109
Halwa, Türkische 6 Eiweiß	110

Möhrenhalwa	GF	111
Sesam Halva	GF	112
Krokant		112
Amandes à la Siamoise		112
Mandelkrokant		113
Mandelkrokant feiner		113
Mandeln		113
Aprikosen-Pflaumen-Konfekt	GF	113
Dattel-Karamellen		114
Gebrannte Mandeln		114
Gebrannte Mandeln II		115
Geröstete Mandeln		115
Gewürzte Mandeln		116
Hagebutten-Mandel-Konfekt		116
Mandel-Fruchkugeln mit Kokos		116
Mandelkrokant		117
Mandelkrokant, Feiner		117
Mandeln II, Gebrannte		118
Marzipan-Ingwer-Kugeln		118
Marzipanmasse		119
Nougat		119
Nougat		120
Nougat Noir		120
Nougataufstrich aus Nüssen oder Mandeln		121
Quitten-Konfekt		121
Quittenkonfekt		122
Sojakonfekt	GF	123
Tipp:		124
Zimtmandeln I		124
Marzipan		125
Honigmarzipan:		125
Kokos-Marzipan-Kugeln		125
Mandelmarzipan		125
Marzipan (selber herstellen)		126
Marzipan - Grundrezept		126
Also ich kenne Marzipan auch nur mit Rosenwasser!		127
Marzipan- Grundrezept		128
Marzipan (selber herstellen)		128
Marzipan- Grundrezept		128
Marzipan- Grundrezept		130
Marzipan		131
Marzipankartoffeln		131
Marzipankartoffeln I	2 Eiweiß	131
Marzipankugeln	1 Ei	132
Mit Ei		132
Dattelkonfekt	(5 Eiweiße)	132
Königsberger Marzipan	3 Eiweiß	133
Negerküsse	100 g Eiweiß Gf	133

Nougat	1 Eiweiß	134
Nougat-Taler	2 Ei	135
Schokoladen Butter oder Margarinekonfekt	2 Eigelb GF	135
Nougat		136
Eiscreme-Trüffel	4 Eigelb	136
Knusper - Marzipan - Pralinen		136
Mozartkugeln		137
Mozartkugeln		137
Nougat-Cognac-Konfekt		138
Nougat-Marzipan-Pralinen		138
Nougat-Röllchen		139
Nougatsterne	1 Ei	139
Nuss-Nougat-Pralinen		140
Schokoladen-Nuss-Würfel		140
Nuss Frei		141
Amaranth Konfekt	GF	141
Variante 1		141
Variante 2		141
Fondant (Schmelzglasur)		142
Gummibärchen		142
oder		143
Oder		144
Karamell		144
Konfekt aus schwarzen oder roten Johannisbeeren		144
Pralinen	GF	145
Quitten-Konfekt		145
Quitten - Würfel		146
Sesam- Lollis		146
Alkohol diverses		146
Cashewkonfekt	GF	146
Christrosen	1 Ei	147
Feigenkugeln	GF	148
Hagebutten-Mandel-Konfekt		148
Rumkugeln	1 Ei	149
PS		149

Halver

Gajar Halva

Indien

- 500 g Karotten
- 1 l Milch
- 1/4 l Sahne
- 250 g Jagrehzucker (*)

125 g Zucker
4 El Ghee (**)
200 g Mandeln
10 Kardamomkapseln
4 El ungesalzene Pistazien
4 El Mandelstifte

Jagrehzucker kann durch Rohzucker aus Zuckerrohr ersetzt werden. (**)
Ghee kann durch Butterschmalz ersetzt werden.

Die Möhren fein raspeln und mit der Milch, der Sahne in einen großen, fünf bis 6 Liter fassenden Topf geben. Bei großer Hitze zum Kochen bringen, dabei ständig umrühren. Nun die Hitze reduzieren und eine Stunde köcheln lassen.

Gelegentlich umrühren, bis die Mischung schwer wird. In der Zwischenzeit die ungesalzene Pistazien rösten. Beide Zuckersorten in den Topf geben und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Die Hitze auf die unterste Stufe reduzieren und die mittlerweile gemahlene Mandeln und das Ghee hinzufügen; zehn Minuten rühren, bis das Halva eine feste Masse ergibt. Von der Platte nehmen und die Samen der Kardamomkapseln hinzufügen. Auf Tellern warm servieren und mit den Mandelstiften und den Pistazien dekorieren.

Halva Fudge GF

2 Tas. Brauner Zucker
2/3 Tas. Milch
2/3 Tas. Sesam Tahin
1 TI Vanilleextrakt

Milch mit Zucker bei mittlerer Hitze bis kurz vor dem Kochen aufheizen (Originalangabe: "to just under the soft-ball stage, to 230 degrees Vom Feuer nehmen, Tahin und Vanille zugeben, aber nicht gleich mischen ! Zuerst 2 Minuten abkühlen lassen, und erst dann mit einem Löffel während einigen Sekunden gut durchschlagen. Sofort in einer geButter oder Margarineten Form gießen.

In eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform gießen.

Halva, Kürbis GF

Zutaten für 4 Portionen
400 g Kürbisfleisch
200 ml Milch

250 ml süße Sahne
120 g Zucker, braun
100 g Mandeln, gemahlen
1 Msp. Kardamom, gemahlen
3 cl Orangenlikör
1 TL Orange(n) - Schale, abgerieben & unbehandelt
2 EL Mandeln (Blättchen), geröstete

ZUBEREITUNG

Kürbis schälen, von den Kernen befreien und Fruchtfleisch würfeln. Mit Milch, Sahne und Zucker vermischt 35 Minuten offen köcheln lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist. Mandeln untermengen und mit Kardamom, Orangenlikör und Orangenschale abschmecken. Masse in Glasschälchen füllen und 2 Stunden zugedeckt kalt stellen. Mit Mandelblättchen bestreut servieren.

6.2.03 Dragonfly-Lady CK

Helva /Halvah Kriegskämpfer

Eifrei

Zutaten für 6 Portionen
200 g Butter / Margarine
250 g Mehl
200 g Mandeln, nicht zerstampft
1000 ml Milch
300 g Zucker

ZUBEREITUNG

Butter zergehen lassen, Mehl und geschälte Mandeln dazugeben, ständig umrühren, etwa 10 Minuten goldbraun dünsten. Milch in einem anderen Topf auf den Herd stellen; nachdem es kocht, Zucker zugeben und schmelzen lassen. Während die Zucker enthaltende Milch nach und nach dem gerösteten Mehl beigegeben wird, das Mehl ständig umrühren. Bemerkungen: Es ist eine der Süßspeisen aus Edirne. Man bereitet sie an speziellen Tagen, die "Helva- Unterhaltungen" genannt werden, zu und isst sie zusammen.

Nährwert

(ca. von einer Portion)

Energie 866 cal

Protein 16,9 g

Fett 48,7 g

Kohlenhydrat 95,4 g

Kalzium 296 mg

Eisen 2,22 mg

Phosphor 374 mg
Zink 2 mg
Natrium 361 mg
Vitamin A 1361 iu
Thiamin 0,15 mg
Riboflavin 0,53 mg
Niacin 1,75 mg
Vitamin C 0 mg
Cholesterin 91 mg

23.4.04 Hans60 CK

Kürbishalva

Zutaten für 4 Portionen

400 g Kürbisfleisch
200 ml Milch
250 ml süße Sahne
120 g Zucker, braun
100 g Mandeln, gemahlen
1 Msp. Kardamom, gemahlen
3 cl Orangenlikör
1 TL Orange(n) - Schale, abgerieben & unbehandelt
2 EL Mandeln (Blättchen), geröstete

ZUBEREITUNG

Kürbis schälen, von den Kernen befreien und Fruchtfleisch würfeln. Mit Milch, Sahne und Zucker vermischt 35 Minuten offen köcheln lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist. Mandeln untermengen und mit Kardamom, Orangenlikör und Orangenschale abschmecken. Masse in Glasschälchen füllen und 2 Stunden zugedeckt kalt stellen. Mit Mandelblättchen bestreut servieren.

6.2.03 Dragonfly-Lady CK

Halva Gajar GF

Indien

500 g Karotten
1 l Milch
1/4 l Sahne
250 g Jagrehzucker (*)
125 g Zucker

4 El Ghee (**)
200 g Mandeln
10 Kardamomkapseln
4 El ungesalzene Pistazien
4 El Mandelstifte

Jagrehzucker kann durch Rohzucker aus Zuckerrohr ersetzt werden. (**)
Ghee kann durch Butter oder Margarineschmalz ersetzt werden.

Die Möhren fein raspeln und mit der Milch, der Sahne in einen großen, fünf bis 6 Liter fassenden Topf geben. Bei großer Hitze zum Kochen bringen, dabei ständig umrühren. Nun die Hitze reduzieren und eine Stunde köcheln lassen.

Gelegentlich umrühren, bis die Mischung schwer wird. In der Zwischenzeit die ungesalzene Pistazien rösten. Beide Zuckersorten in den Topf geben und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Die Hitze auf die unterste Stufe reduzieren und die mittlerweile gemahlene Mandeln und das Ghee hinzufügen; zehn Minuten rühren, bis das Halva eine feste Masse ergibt. Von der Platte nehmen und die Samen der Kardamomkapseln hinzufügen. Auf Tellern warm servieren und mit den Mandelstiften und den Pistazien dekorieren.

Haselnuss

Amaretto Kugeln GF

Zutaten für ca. 64 Stück
150 g gehackte Haselnüsse
1 fertiger Biskuit Tortenboden (250 g)
125 g Schlagsahne
250 g Mascarpone (italienischer Doppelrahm Frischkäse)
1/8 /Amaretto (Mandellikör)
ca. 64 Pralinenmanschetten

Zubereitung

1. Haselnüsse rösten und auskühlen lassen. Biskuit fein zerbröseln. Die Sahne steif schlagen. Mascarpone und Mandellikör verrühren. Sahne und Biskuitbrösel zufügen und alles gut miteinander mischen.

2. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen ca. 64 Kugeln formen und gleichmäßig in den Haselnüssen

wälzen. Amaretto Kugeln ca. 1 Stunde kühl stellen. Kugeln in Pralinenmanschetten setzen und bis zum Servieren kühl aufbewahren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca., 50 kcal E 1 g, F4 g, KH 4 g

Die Amaretto Kugeln halten sich zugedeckt und kühl gestellt etwa 1 Woche. Statt der Haselnüsse können Sie zum Beispiel auch Mandeln zum Wälzen verwenden. Am besten Mandelkerne mit Haut hacken, die haben mehr Geschmack.

Florentiner Kugeln

- 100 g Mandeln
- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 50 g ungehärtete Pflanzenmargarine
- 1 El Zucker oder Honig
- 1 Päckchen natur Vanillezucker
- 2 bis 3 El. Sahne
- 1/2 bis 1 El. Weizenmehl Type 1050 >< Buchweizen

Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, nach wenigen Minuten das Wasser abgießen und die Schale entfernen. Dann die Mandeln in Stifte schneiden. Die Mandelstifte mit Zitronat, Orangeat, Margarine, Zucker oder Honig, Vanillezucker und Sahne in einem Topf unter Rühren dicksämig kochen. Evtl. noch etwas Sahne zugeben. Das Mehl drüberstreuen und kurz mitrösten. Die Masse abkühlen lassen. Mit einem Teelöffel etwa 30 Portionen abstechen und zu kleinen Kugeln formen. Auf einem Brett trocknen lassen.

Fünferlei Käse - Pralinen

- Zutaten für 45 Portionen
- 500 g Camembert, weich
 - 125 g Butter oder Margarine
 - 1 Zwiebel(n), sehr fein gehackt
 - 30 g Mandeln - oder Haselnussblättchen
 - 40 g Pumpernickel
 - 4 Zweig/e Dill
 - 4 Zweig/e Petersilie
 - 2 EL Paprikapulver, edelsüß
 - 2 EL Curry

ZUBEREITUNG

Außerdem: 45 Pralinenmanschetten

Den weichen Camembert würfeln. Zusammen mit der weichen Butter oder Margarine mit einer Gabel zerdrücken, dann gut verrühren. Die gehackte Zwiebel unter die Käsemasse rühren. 30 Minuten kalt stellen.

Die Mandel- oder Haselnussblättchen ohne Fett in einer Pfanne goldgelb rösten und auf einen Teller geben.

Den Pumpernickel fein zerbröseln und auf einen Teller geben. Die Dill- und Petersilienzweige fein hacken und auf einen Teller geben. Paprikapulver edelsüß auf einen Teller geben.

Curry auf einen Teller geben. Die Käsemasse in 5 Teile teilen. Aus jedem Teil etwa 9 etwa walnussgroße Bällchen formen und in Nüssen, Pumpernickel, Kräuter, Paprikapulver oder Curry wälzen.

Tipp:

Noch schöner sehen die Käsepralinen aus, wenn man sie in Pralinenmanschetten serviert.

29.8.02 Aurora CK

Haselnuss - Früchte Pralinen

Zutaten für 50 Portionen

200 g Haselnüsse, grob gehackte

5 Pflaumen, getrocknete, klein gehackte

5 Aprikose(n), getrocknete klein gehackte

200 g Kuvertüre, Vollmilch

40 g Fett (Biskin)

ZUBEREITUNG

Haselnüsse im Backofen hell rösten und abkühlen lassen.

Kuvertüre mit Biskin im Wasserbad schmelzen. Die Früchte und Haselnüsse mischen und unter die Masse mischen. Kleine Häufchen in Pralinenmanschetten setzen und erkalten lassen.

11.9.04 Tanja81

CK

Haselnuss-Konfekt (mit Rum) GF

150 g zartbittere Schokolade

100 g Puderzucker
200 g Haselnuss-Krokant (100 g davon zum Wälzen)
5 El Rum (40 Prozent)

Zartbitter-Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Puderzucker, Krokant und Rum unterrühren. Die Masse etwa 2 Stunden im Kühlschrank abkühlen. Nach 1 Stunde einmal durchrühren.

Kleine, etwa walnuss-große Kugeln formen. Kugeln anschließend im Haselnuss-Krokant wenden, kalt stellen.

Zum Verschenken in kleine Pralinenmanschetten setzen.

Krokant:

100 g Haselnüsse
100 g Zucker

Füllung:

2 Eigelb; Gew.-Kl. 1
2 El Zucker; gehäuft
2 El Mokka
120 g Butter oder Margarine
200 g Halbbitter-Kuvertüre
25 Pistazienkerne

Für den Teig alle Zutaten rasch verkneten. Den Teig halbieren, jede Hälfte mm dünn ausrollen und mit einem glatten, runden Ausstecher (3 cm Durchmesser) Plätzchen ausstechen. Auf ein gefettetes Backpapier, Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad backen.

Für den Krokant die Haselnüsse im Backofen bei 200 Grad goldgelb rösten. ein Sieb geben und die Schale abreiben. Den Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren, bis er bernsteinfarben ist. Die Nüsse in den flüssigen Zucker geben, auf ein gefettetes Blech streichen und erkalten lassen. Dann den Krokant mahlen oder ganz fein zerkrümeln.

Für die Füllung Eigelb, Zucker und Mokka im warmen Wasserbad zu einer dick Creme rühren. Dann die Butter oder Margarine in die heiße Creme rühren. Sobald die Butter oder Margarine zerlaufen ist, den Krokant dazugeben und die Masse erkalten lassen. Die Krokantcreme 1/2 cm dick auf die Hälfte der Plätzchen streichen. Die andere Hälfte der Plätzchen draufsetzen. Eine Seite mit Kuvertüre glasieren und mit einem halben Pistazienkern dekorieren.

Krokantstapel mit Beeren 2 Eiweiß GF

- 150 g Haselnusskrokant; fein mahlen
- 400 g Marzipanrohmasse (selber herstellen)
- 2 Eiweiß; von große Eiern
- 3 150 g Schokoglasur; oder Schokolade

Haselnusskrokant mit der Marzipanrohmasse und dem Eiweiß verrühren.
Backpapier auf einem Backblech auslegen, mit großer Sterntülle
25-30 Stäbchen darauf spritzen.

Bei 200 Grad in 10-15 Minuten goldbraun backen.
Schokolade oder Kuvertüre schmelzen und die abgekühlten Stangen mit
den Enden eintauchen (1-2cm). Trocknen lassen Krokantstäbchen jeweils
paarweise zu einem Stapel auf einem Teller oder Platte zusammensetzen
(a la Blockhaus). In die Mitte Beeren füllen. Rundherum ein paar Beeren
streuen, einige vorher in die restliche Glasur tauchen ;

Schokoladenhäufchen. knusprige

- 200 g Fruchtzuckerschokolade
- 1 TI Kokosfett
- 2 Tassen Popcorn (ungesüßt und ungesalzen)
- 100 g geröstete Sojabohnen oder Erdnüsse
- 50 g gehackte Haselnüsse
- 50 g gehackte Mandeln
- 1-2 TI Sesamsamen

Schokolade und Kokosfett im Wasserbad schmelzen lassen Die übrigen
Zutaten vermischen, die Schokolade darüber gießen und unterrühren, so
dass alle Zutaten gut mit Schokolade überzogen sind.
Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein leicht geöltes Blech setzen und
trocknen lassen.

Milch Frei

Quittenkonfekt

Vorbereitungszeit ca. 600 Minuten

Zutaten:

- 500 g Quitten
- 250 g Honig oder Zucker
- 250 g Mandeln gehackt
- 250 g Haselnüsse gehackt

Zubereitung: Die Quitten waschen, mit einem Tuch abreiben, das Kerngehäuse entfernen und mit einer feinen Gemüseraspel zerkleinern. Das Mus auf kleiner Flamme etwa 2 Stunden einkochen lassen. Nach dem Erkalten mit dem Honig verrühren. Anschließend die gehackten Mandeln sowie die Haselnüsse in die Masse einarbeiten. Aus der Masse Wallnussgroße Kugeln formen. Dann das Konfekt bei 50 Grad im Backofen etwa 3 Stunden trocknen lassen. :Pro Person ca. : 70 kcal :Pro Person ca. : 293 kJoule
: Eiweiß : 1 Gramm : Fett : 4 Gramm : Kohlenhydrate : 5 Gramm
: Zubereitungs-Z.: 6 Stunden mit Wartezeit

Kokosnuss

Mit Milch

Aprikosenkugeln

ca. 40 Stück

Zubereitungszeit 2 Stunden

Arbeitszeit 1 Stunde

200 g getrocknete Aprikosen

4 Eßl. Aprikosenschnaps oder -likör

75 g zimmerwarme Butter oder Margarine oder Margarine

100 g Kokosflocken oder geschälte gemahlene Mandeln

50 g Puderzucker

1 Prise Zimtpulver

abgeriebene Schale von einer Zitrone

200 g weiße Kuvertüre

Die Aprikosen grob würfeln, mit dem Alkohol beträufeln und zugedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend mit dem Pürierstab sehr fein pürieren.

Die Butter oder Margarine schaumig rühren und die Aprikosenmasse, Kokosflocken oder Mandeln, den Puderzucker, Zimt und Zitronenschale unterrühren. Die Masse soll geschmeidig und formbar sein. Gut kirschgroße Kugeln daraus formen und etwa 30 Minuten kühl stellen.

Die Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und im Wasserbad oder Mikrowelle bei schwacher Hitze schmelzen. Soweit wieder abkühlen lassen, dass sie wieder leicht dicklich ist.

Papiertüte basteln und eine kleine Ecke abschneiden, Kuvertüre einfüllen und die Aprikosenkugeln damit verzieren. Ich hab sie auch schon ganz getaucht.

Trocknen lassen und möglichst luftdicht verschließen.

Eierlikörkugeln 2

125 ml Eierlikör
2 Tafeln Schokolade, weiß
50 g Palmfett
125 g Kokosraspel

Palmin und Schokolade langsam schmelzen, Kokosflocken und Eierlikör einrühren.

Abkühlen lassen, so dass die Masse formbar wird. Kugeln formen in Kokosflocken wenden.

Kugeln kühl aufbewahren.

Fruchtige Schneebälle

Zutaten für ca. 8 Stück:

1 hoher Wiener Boden (Fertigprodukt)
400 ml Sahne
4 TL Sahnesteif
50 g Zucker
250 g Quark
6-8 Ananasringe (aus der Dose)
100 g Kokosflocken

So gelingt's

1. Den Wiener Boden in kleine Würfel schneiden. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen.

2. Den Zucker mit dem Quark verrühren und die Sahne unterheben. Die Biskuitwürfel vorsichtig untermischen und aus der Quarksahne ca. 8 Schneebälle formen.

3. Die Ananasringe klein schneiden und vorsichtig in die Mitte der Schneebälle drücken.

4. Die Schneebälle in Kokosflocken wälzen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitung. Ca. 25-30 Min.
kJ{kcal p. St.: 1974/470

EXTRA-TIPP

Bei diesem Rezept sind schon die kleinsten mit Feuereifer dabei. Die Schneebälle schmecken auch mit anderem Obst - zum Beispiel mit Banane, Apfel oder Birne. Einfach 2-3 frische Früchte schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und in die Sahne- Biskuit-Bällchen drücken.
Lea Nr. 47/03

Keschkül (Keskül) GF

90 g Reis
200 g Wasser
30 g Mandeln
30 g Pistazien
1 l Milch
225 g Zucker
30 g Kokosnüsse

Zubereitung

Den Reis waschen, in ein Wasserglas Wasser über Nacht einweichen lassen. Mandeln und Pistazien zerreiben oder in einer Maschine zerkleinern. 1 Wasserglas Milch, die Hälfte der Mandeln, dreiviertel der Kokosnüsse dem Reis begeben, in einer Maschine zerkleinern. Wenn es keine Maschine gibt, in einem Mörser gut zerstampfen. Die übriggebliebene Milch, auf den Herd stellen, nach und nach die Reis - Mischung hineingeben. Immer in gleiche Richtung umrührend 10 min. kochen. In Servier - Schüssel füllen. Mit den übriggebliebenen Mandeln, Kokosnüssen und mit Pistazien bestreuen.

Es wird in jedem Gebiet zubereitet. Statt Mandeln und Pistazien könnten auch Haselnüsse benutzt werden

Kokoskugeln

150 g weiße Kuvertüre,
1 Pack Rumbäck,
50 g Kokosfett,
100 g Kokosraspel und
Konfektkapseln:

Kuvertüre auflösen, Rumback und Fett dazu solange rühren bis sich alles gelöst hat Kokosraspel gleichmäßig unterziehen, abkühlen und dann Kugeln drehen und in Kapseln setzen.

Kokoskugeln

200 g Kokosfett
1 Tafel weiße Schokolade
350 g Kokosraspel
1 Fl. Butter oder Margarinevanille
100 g Puderzucker
50 g Kokosraspel zum wenden

Fett mit der Schokolade schmelzen. Übrige Zutaten einrühren und dann kalt stellen.

Wenn es noch nicht ganz fest ist, daraus kleine Kugeln formen und in den Kokosraspeln wenden.

Kokosnuss-Bällchen

250 g Puderzucker
180 g Kokosraspeln
1 Päckchen Vanillinzucker
40 ml Batida de Coco
1 El Rosenwasser
3 Tropfen Bittermandelöl
100 g Kuvertüre (Zartbitter oder weiße)

Puderzucker, Kokosraspeln, Vanillinzucker, Batida, Rosenwasser und Bittermandelöl in einer Schüssel zu einem Teig verkneten und im Kühlschrank kalt werden lassen.

Mit nassen Händen kleine Bällchen formen, auf ein Zahnstocher spießen und in die flüssige Kuvertüre tauchen.

Ergibt ca. 40 Stück.

Rafällo I

200 g weiße Schokolade und
2 Würfel Palmin schmelzen
200 g Kokosflocken und
200 ml Sahne dazugeben.

Etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen, anschließend Kugeln formen und in Kokosflocken wälzen.

Raffaello -Pralinen

125 ml Sahne

200 gr. weiße Schokolade

50 gr. Butter oder Margarineschmalz

1 Prise Salz

150 gr. Kokosraspel

Sahne, Schoko, Fett langsam schmelzen lassen, danach die Prise Salz und die Kokosraspel unterrühren. Nach dem Erkalten Kugeln formen und in Kokosraspeln oder Zucker wälzen.

Raffaello II

1 Dose Milchmädchen (gezuckerte Dosenmilch),

mit 2 EL Butter oder Margarine in einem Topf aufkochen lassen.

200 g Kokosraspeln hinzugeben, über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Wenn die Masse fest ist, in Kokosraspeln rollen, evtl. eine Mandel hineinstecken

Raffaello III

125 ml Sahne

200 g weiße Schokolade

50 g Palmin

1 Prise Salz

150 g Kokosraspel

Sahne, Schoko und das Fett langsam schmelzen lassen, danach eine Prise Salz und die Kokosraspel unterrühren.

Nach dem Erkalten Kugeln formen und in Kokosraspel wälzen.

Raffaello Pralinen

Zutaten für 30 Portionen

125 ml Sahne

200 g Schokolade, weiße

50 g Palmfett, langsam schmelzen lassen

1 Prise Salz
125 g Kokosraspel, zum Wälzen

Alle Zutaten vermischen und kalt stellen. Danach Kugeln formen und in Kokosraspel wenden. In Papierförmchen setzen und kühl lagern.

18.12.03 Nora CK

Rum-Kokos-Kugeln

Zutaten:

350 g Edelbitterschokolade,
1/8 Liter Rum,
250 g Kokosflocken (Kokosraspel) oder gehackte Pistazien,
1/2 Liter Sahne,
Papierkonfektschalen

Zubereitung:

Die Schokolade grob hacken. Sahne aufkochen, die Schokoladestücke darin schmelzen. Zuletzt noch einmal kurz aufkochen. Von der Hitze nehmen und überkühlen lassen. Den Rum und 150 g Kokos-Flocken unter die Schoko-Sahne-Masse mengen. Die Masse zugedeckt 4-5 Stunden oder am besten über Nacht kalt stellen. Einen Kaffeelöffel in heißes Wasser tauchen und Nocken außstechen. Mit angefeuchteten Händen Kugeln formen, in restliche Kokosflocken oder gehackten Pistazien wälzen und in Papierkonfektschalen setzen

Schneebällchen

Zutaten:

150 g Schlagsahne
50 g Kokosfett (Palmin)
200 g weiße Schokolade
150 g Kokosflocken

Zubereitung:

Sahne, Kokosfett, weiße Schokolade in einem Topf solange erhitzen, bis die Schokolade und das Kokosfett geschmolzen ist.

Vom Herd nehmen und 100 g Kokosflocken hinzugeben.

In einer Schüssel ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Anschließend kleine Kugeln formen und in den restlichen Kokosflocken wälzen.

Schokocrossies

600 g Schokolade
1 pk Vanillezucker
20 g Kokosfett
200 g Cornflakes
150 g Kokosflocken, evt. nur 2/3

Schokolade mit Vanillezucker und Fett im Wasserbad schmelzen. Cornflakes und Kokosflocken unterheben und kleine Häufchen auf Backpapier setzen. Kalt stellen.

Milch Frei

Kokos-Marzipan-Kugeln

200 g Marzipanrohmasse
100 g gesiebten Puderzucker
3 EL Batida de Coco
Kokosraspel zum Wälzen

Das Marzipan mit Zucker und Batida de Coco verkneten, kleine Kugeln formen und in Kokosraspel wälzen, dann in Pralinenförmchen legen.

Krokant

Eins A Weihnachtskaramellen

Portion/en: 1

120 g Kristallzucker
150 g Gestiftete Mandeln
100 g Gehackte Walnüsse
1 EL Orangeat; feingehackt
1 EL Rosinen
3 EL Honig
1 EL Milch

Kristallzucker mit 2/3 des Honigs in einer Pfanne goldgelb werden lassen. Vorsicht, nicht zu dunkel werden lassen - weniger ist hier mehr! Die gerösteten Mandeln und die Walnüsse unterrühren. Hitze reduzieren, die

Milch und den restlichen Honig zugeben. Noch eine Minute weiterrühren, zum Schluss das feingehackte Orangeat und die Rosinen zugeben und verrühren.

Das noch nicht abgesteifte Karamell auf ein geöltes Backblech geben und mit einem eingeölten Rollholz auf 1 cm Stärke gleichmäßig ausrollen.

Kurz vor dem absteifen in 3 cm Quadrate schneiden.

Das Konfekt kann in Fettpapier, dünnem Weihnachtspapier oder buntes Stanniol eingepackt werden und als Schmuck für den Christbaum dienen. Auch kann man sie in geschmolzene Schokolade tunken und mit ganz dünnen Streifen heller Schokolade verzieren.

Krokant

500 g Vollrohrzucker auflösen, bisschen kochen +
400 g Mandeln in kochendes Wasser 60-90 sec. kochen, in Sieb, so-
fort

die Mandeln pellen, in Zerhacker,
in den aufgelösten Zucker geben
rührt alles gut durcheinander + gießt die Masse auf
eine mit Puderzucker bestreute Platte, +
rollt sie schnell 1 cm dick aus +
schneidet sie noch warm in beliebige Stücke
die man mit Schokolade überzieht

Kuvertüre bitter aufgelöst mit 20 g Butter 1 El Back Kakao

Sonntag, 22. Dezember 2002

Krokant Mandel Parfait 2 Ei

Zutaten für 4 Portionen
100 g Zucker
100 g Mandeln, gehackt
1 TL Öl
2 Ei(er)
300 g Schlagsahne
2 EL Amaretto oder Eierlikör

ZUBEREITUNG

Die Hälfte des Zuckers in einer Pfanne goldbraun schmelzen. Mandeln zugeben und vermischen.

Auf einen geölten Teller (oder ein geöltes Backblech) geben und auskühlen lassen.

Eier und den restlich Zucker in eine Metallschüssel geben und im heißen Wasserbad dickschaumig schlagen. Danach in kaltem Wasser kalt schlagen (kleiner Tipp: Ich mache das in meinen Edelstahltöpfen, da passen die kleinen Töpfe in die Großen und das Wasserbad funktioniert!).

200 g Schlagsahne steif schlagen und unterheben. Mandelkrokant fein zerbröseln. (Das geht am besten in einem "Speedy", also einem Gerät, welches auch Nüsse und anderes hacken kann...). Dabei ca. 1/3 zum Verzieren zurückbehalten, den Großteil unter die Masse geben.

Nun mit Amaretto oder Eierlikör abschmecken und in eine Kastenform (3/4 l Inhalt) füllen.

Dann mindestens 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Vor dem Servieren die Kastenform kurz in heißes Wasser tauchen. Das Parfait aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Restliche Sahne steif schlagen.

Parfait mit Schlagsahne, Eierlikör, wer mag mit Kiwi, Himbeeren und dem restlichen Krokant verzieren.

30.4.02 Monika M

CK

Krokantstreifen

Pralinenrezept für ca. 60 Streifen

Zutaten für 60 Portionen

1 Vanilleschote(n)

250 g Mandeln, abgezogen und gemahlen

350 g Marzipan - Rohmasse

400 g Puderzucker

1 EL Honig

50 g Butter

1/8 Liter Sahne

200 g Kuvertüre, zartbitter

Palmfett oder Öl, für das Backblech:

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und beiseite stellen.

Die Mandeln auf dem ungefetteten Backblech auf der mittleren Schiene im Backofen in 10 Minuten goldbraun rösten; nach 5 Minuten einmal gründlich umrühren.

Die Marzipan-Rohmasse in kleine Würfel schneiden.

Die Mandeln vom Backblech nehmen. Das Backblech abkühlen lassen und reichlich mit Kokosfett ausstreichen. Das Rollholz ebenfalls dick mit Fett bestreichen.

Den Puderzucker in einen Topf sieben und mit dem Honig und der Butter bei schwacher Hitze unter Rühren leicht kochen lassen, bis die Masse sämig und hell-karamellfarben ist. Die Karamellmasse vom Herd nehmen und mit den Mandeln, dem Vanillemark, dem Marzipan und der leicht erwärmten Sahne verrühren.

Den Krokant auf das Backblech füllen und mit dem Rollholz zu einer Platte von etwa 30x30 cm ausrollen.

Den Krokant abkühlen lassen und mit einem dünnen, scharfen Messer in etwa 2x5 cm lange Streifen schneiden. Die Streifen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen, die Krokantstreifen mit der Kuvertüre bestreichen und auf leicht geölter Alufolie fest werden lassen.

19.5.04 Chop Suey

CK

Mandeln

Amaretti

10 cl Amaretto

3 EL Sahne

200 g Vollmilkschokolade

3 EL gemahlene Mandeln

1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinschalen in weißer, Zartbitter- oder Vollmilkschokolade

Außerdem: Kuvertüre zum Überziehen

Amaretto und Sahne erwärmen, Schokolade darin schmelzen und die Mandeln unterrühren. Masse abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

Die Pralinschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps). Die Kuvertüre zum Überziehen schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen

Amarettini

ca. 40 Stück

Zubereitungszeit 1 Stunde

100 g Mandelstift
150 g Halbbitter-Kuvertüre
50 g Butter oder Margarine
100 g Puderzucker
5 Eßl. Mandellikör oder 1/2 Röhrchen Bittermandelöl
200 g weiße Kuvertüre

Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett unter rühren anrösten, etwas abkühlen lassen.

Die Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und bei schwacher Hitze schmelzen. (Wasserbad, Mikrowelle)

Die Butter oder Margarine mit dem Puderzucker und dem Likör oder Öl schaumig rühren und mit den Mandeln unter die Schokolade rühren.

Mit zwei Teelöffeln unregelmäßige Häufchen auf Alufolie setzen.

Die weiße Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und ebenfalls schmelzen, etwas abkühlen lassen.

Die Amarettini mit der unteren Seite knapp zur Hälfte eintauchen, wieder auf die Folie setzen und trocknen lassen. In festschließende Dosen verpacken, nicht zu warm aber nicht!! im Kühlschrank aufbewahren.

Amaretto- Häufchen

50 g Mandelsplitter,

1 Tasse Cornflakes,
4 Eßl Amaretto,
200 g Kuvertüre,
100 g Schokolade

Mandelsplitter und Cornflakes mit Amaretto beträufeln. Kuvertüre und Schokolade grob zerkleinern und schmelzen lassen. Mit Mandeln und Cornflakes mischen. Die Masse mit zwei Teelöffeln als kleine Häufchen auf ein Brett setzen und im Kühlschrank erstarren lassen

Bananen - Marzipan, Indisches

Zutaten für 1 Portionen
250 g Banane(n), (geschält gewogen)
500 ml Milch
125 ml Sahne
100 g Pistazien, gemahlen
50 g Mandeln, gerieben

180 g Zucker, braun
1 TL Kardamom

ZUBEREITUNG

Die Bananen pürieren und mit der Milch und der Sahne in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen und bei niedriger Hitze köcheln, bis die Masse dickflüssig geworden ist, dabei gelegentlich umrühren. Dann die Pistazien und die Mandeln dazugeben, weitere 10 Minuten köcheln. Nun den Zucker hinzufügen und noch einmal 10 Minuten köcheln. Zum Schluss den Kardamom unterrühren, erkalten lassen.

Tipp: Die Masse eignet sich als Brotaufstrich, als Füllung für Gebäck sowie - in gehackten Mandeln, Pistazien oder gerösteten Sesam gerollt und zu Kugeln geformt - für Pralinen.

4.8.04 Dragonfly-Lady CK

Biegbrotheers

Marzipan mit einem Tütchen Kirschwasserback (oder ein Pinchen Kirschwasser oder Amaretto) verkneten. Kugeln formen. Diese dann in Schokolade tauchen und mit heller oder dunklerer Schokolade Muster ziehen. Die Variante mit dem Amaretto schmeckt besonders gut, wenn man jeweils eine Amarenakirsche mit dem Marzipan umhüllt... *schleck* (wieso bin ich bloß auf Diät!!! X-))

Die andere bestimmt schon bekannte: Schokolade schmelzen, Corn-flakes unterziehen. Kleine Häufchen davon auf Backpapier setzen und fest werden lassen. Da kann man auch gut Mandelsplitter pp. ebenfalls unterziehen oder Müsli statt Cornflakes nehmen...

Dattelmazzipan-Pralinen mit Ingwer GF

ca. 20 Stck.

100 g Softdatteln
10-20 g fein gewürfelter kandierter Ingwer
1-2 EL Rosenwasser
100 g gemahlene Mandeln

Glasur und Deko:
200 g Zartbitterkuvertüre
Kakao
Mandelkerne
Fein gewürfelter kandierter Ingwer

unraffiniertes Rohrzucker
20 Pralinenförmchen aus Papier

Datteln und Ingwer im Mixer pürieren. Anschließend mit Rosenwasser und Mandeln verkneten. Pralinen formen und über Nacht trocknen lassen. Mit im Wasserbad aufgelöster Kuvertüre überziehen, leicht abkühlen lassen, in Kakao wälzen oder mit Mandeln, Ingwer und Rohrzucker verzieren. Über Nacht trocknen lassen und jeweils in ein Pralinenförmchen setzen.

Falsche Salami (1 Eiweiß) GF

170 g getrocknete Datteln
70 g getrocknete Feigen
200 g Blockschokolade
100 g gestiftete Mandeln
100 g geriebene Haselnüsse
70 g geriebene Walnüsse
1 El Rum
1 Eiweiß
1 100 g Puderzucker

Datteln und Feigen in sehr kleine Stückchen schneiden oder fein hacken. Die Blockschokolade fein reiben. In einer Schüssel Datteln, Feigen, Schokolade, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und Rum gut miteinander vermischen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Aus der Masse eine Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen. Die Rolle so lange in gesiebtetem Puderzucker wälzen, bis sich rundum eine nicht zu dünne Schicht gebildet hat. Die Rolle vorsichtig in Pergamentpapier einwickeln. Mindestens fünf Tage an einem kühlen Ort ruhen lassen. Dann in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Gebrannte Mandeln II

100 g Kristallzucker
3 El Wasser
0.5 Vanilleschote
200 g Mandeln
1 nussgroßes Stück Butter / Margarine

In einem Topf bringt man Zucker, Wasser und die gesplittete Vanilleschote zum Kochen und lässt das Ganze 3 Minuten sieden. Auf kleinster Flamme oder neben dem Feuer fügt man die ungeschälten Mandeln hinzu. Das ganze bekommt ein sandiges Aussehen - keine Panik, sondern ca. 30 Sekunden ohne Hast weiter Rühren. Den Topf auf mittelgroßes Feuer setzen und den Zucker karamellisieren lassen.

Die Mandeln beginnen zu knacken. Sobald der ganze Zucker karamellisiert ist, neben dem Feuer die Butter hinzufügen. Umrühren und den Topf-inhalt auf ein geöltes Backblech verteilen. Auskühlen lassen - fertig.

Hafercrossies Feine

200 g Vollmilchkuvertüre oder Vollmilch und Zartbitter gemischt
10 g Butter oder Margarine
60 g Mandeln; gehackt
1 pk Vanillezucker
60 g Kölln Haferflaks

Vollmilchkuvertüre im Wasserbad (o. Mikrowelle) zergehen lassen.
In einer Pfanne Butter oder Margarine, Mandeln und Vanillezucker gold-braun rösten
und etwas abkühlen lassen.

Haferflaks mit einer Kuchenrolle zerkleinern und alle Zutaten mit der flüssigen Schokolade verrühren. Von der Schokoladenmasse mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Stück Pergamentpapier setzen und die Hafercrossies einige Stunden an einem kühlen Ort erstarren lassen.

Anmerkung: Zum Verschenken sollten Sie die Hafercrossies in gekauften Pralinenhüllen oder kleinen selbstgebastelten Förmchen aus Alufolie erstarren lassen.

Hagebutten-Kugeln

200 g gemahlene Mandeln
abgeriebene Schale von 1 Orange
2 El Hagebuttenmarmelade
150 g Halbbitter-Kuvertüre
gemahlene Mandeln
Schokostreusel oder bunte Zuckerstreusel

Mandeln, Orangenschale und Marmelade zu einem festen Teig verrühren und kleine Kugeln formen. Die Kugeln im Kühlschrank fest werden lassen, auf einen Zahnstocher spießen, in die erweichte Kuvertüre tauchen, auf Pergamentpapier oder ein- Kuchengitter legen und noch feucht in Mandeln oder Streuseln wälzen. Auf dem Kuchengitter fertig trocknen lassen und jede Kugel in ein Papier- oder Aluförmchen setzen.

Karamellen, Eins A Weihnachtscaramellen

Portion/en: 1

120 g Kristallzucker
150 g Gestiftete Mandeln
100 g Gehackte Walnüsse
1 El Orangeat; feingehackt
1 El Rosinen
3 El Honig
1 El Milch

Kristallzucker mit 2/3 des Honigs in einer Pfanne goldgelb werden lassen. Vorsicht, nicht zu dunkel werden lassen - weniger ist hier mehr! Die gerösteten Mandeln und die Walnüsse unterrühren. Hitze reduzieren, die Milch und den restlichen Honig zugeben. Noch eine Minuteiterrühren, zum Schluss das feingehackte Orangeat und die Rosinen zugeben und verrühren.

Das noch nicht abgesteifte Karamell auf ein geöltes Backblech geben und mit einem eingeölten Rollholz auf 1 cm Stärke gleichmäßig ausrollen.

Kurz vor dem absteifen in 3 cm Quadrate schneiden.

Das Konfekt kann in Fettpapier, dünnem Weihnachtspapier oder buntes Stanniol eingepackt werden und als Schmuck für den Christbaum dienen. Auch kann man sie in geschmolzene Schokolade tunken und mit ganz dünnen Streifen heller Schokolade verzieren.

Weihnachtscaramellen, Uromas GF

Zutaten

120 g Kristallzucker
150 g Gestiftete Mandeln
100 g Gehackte Walnüsse
1 El. Orangeat; feingehackt
1 El. Rosinen
3 El. Honig
1 El. Milch

Zubereitung

Kristallzucker mit 2/3 des Honigs in einer Pfanne goldgelb werden lassen. Vorsicht, nicht zu dunkel werden lassen - weniger ist hier mehr! Die gerösteten Mandeln und die Walnüsse unterrühren. Hitze reduzieren, die Milch und den restlichen Honig zugeben. Noch eine Minuteiterrühren, zum Schluss das feingehackte Orangeat und die Rosinen zugeben und verrühren
Das noch nicht abgesteifte Karamell auf ein geöltes Backblech geben

und mit einem eingeölten Rollholz auf 1 cm Stärke gleichmäßig ausrollen
Kurz vor dem Absteifen in 3 cm Quadrate schneiden
Das Konfekt kann in Fettpapier, dünnem Weihnachtspapier oder buntes
Stanniol eingepackt werden
und als Schmuck für den Christbaum dienen
Auch kann man sie in geschmolzene Schokolade tunken und mit ganz
dünnen Streifen heller Schokolade verzieren
Guten Appetit

Karamellmandeln

Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten

Zutaten:

200 g Zucker
2 P. Vanillezucker
100 g heller Sirup (z.B. Grafschafter)
200 g ungeschälte Mandeln
100 helle Kuvertüre

Zubereitung: Zucker, Vanillezucker und Sirup unter Rühren zum Kochen
bringen und ca 5 Minuten einkochen lassen. Dann die Mandeln unterhe-
ben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Sonnenblumenöl
bestreichen. Die Masse mit einem geölten Löffel in Häufchen darauf setzen
und fest werden lassen. Kuvertüre schmelzen, in Linien darüber ziehen
und fest werden lassen. Ergibt ca 14 Stück.

Kirsch-Marzipan-Kugeln

24 Cocktail-Kirschen oder entsteinte, frische Kirschen einige Tage in Cog-
nac mit Zucker einlegen
300 g Honig
400 g süße Mandeln
10 bittere Mandeln (o. 4 Tropfen Bittermandelöl)
2 El weiche Butter oder Margarine
1 El Kakaopulver
2 TI Cognac oder Rum
200 g Schokolade (auch Fruchtzuckerschokolade)
1 TI Kokosfett

Kirschen gut abtropfen lassen. Honig flüssig, aber nicht zu warm werden
lassen.

Die Mandeln, auch die bitteren, brühen, abziehen und sehr fein mahlen.
Soviel Honig zugeben, dass ein festes, aber knetbares Marzipan entsteht.

Für die Trüffelmasse die Butter oder Margarine mit 1 großen Ei Honig verrühren, bis eine glasige Masse entsteht. Das Kakaopulver und tropfenweise den Alkohol zugeben, die Masse sehr steif schlagen und kalt stellen. Das Marzipan in 24 gleich große Stücke teilen und Kugeln daraus formen. Die Kugeln flach drücken (6-7 cm), jeweils in die Mitte 1/2 TL Trüffelmasse setzen, eine Kirsche hineindrücken, Marzipanränder über der Kirsche zusammenfügen und vorsichtig zur Kugel rollen. Die Schokolade mit dem Kokosfett im Wasserbad schmelzen lassen und glattrühren. Die fertigen Kugeln in die Schokolade legen, mit einer feinen Gabel umdrehen und herausnehmen, dabei die überflüssige Schokolade am Topfrand abstreifen. Die Kugeln auf Pergamentpapier trocknen lassen.

Krokant

500 g Vollrohrzucker auflösen, bisschen kochen +
400 g Mandeln in kochendes Wasser 60-90 sec. kochen, in Sieb, sofort

die Mandeln pellen, in Zerhacker,
in den aufgelösten Zucker geben
rührt alles gut durcheinander + gießt die Masse auf
eine mit Puderzucker bestreute Platte, +
rollt sie schnell 1 cm dick aus +
schneidet sie noch warm in beliebige Stücke
die man mit Schokolade überzieht

Kuvertüre bitter aufgelöst mit 20 g Butter oder Margarine 1 E Carob

Sonntag, 22. Dezember 2002, Hans60

Krokantcreme 6 Eigelb

100 g ; Zucker (1)
100 g ; Zucker
100 g Mandeln; geschält
Zitronensaft
500 ml Milch ersatzweise süße Sahne
1 Vanilleschote
6 Eigelb
1 Prise Zimt; gemahlen

Außerdem:

; Öl zum Einfetten
Backpapier

100 ml süße Sahne

Zucker (1) in einer Edelstahlpfanne hellbraun karamellisieren. Grobgehackte Mandeln und Zitronensaft hinzufügen und gut unterrühren. Krokantmasse auf ein mit Öl bepinseltes Backpapier geben und erkalten lassen.

Dann mit einem Wallholz oder im Mixer zerkleinern. Sahne oder Milch mit ausgekratztem Vanillemark im Wasserbad erhitzen. Dann beiseite stellen. Restlichen Zucker und Eigelb zu einer ganz hellen Creme verrühren. Heiße Süße Sahne oder Milch unter Rühren zur Eier-Zucker-Creme geben. Anschließend alles im Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen. 0,75 der zerkleinerten Krokantmasse hinzufügen und erkalten lassen. Ab und zu umrühren, damit sie keine Haut bildet. Creme mit geschlagener Sahne und dem restlichen Krokant servieren.

Dazu Gebäck reichen.

: Pro Person ca. : 635 kcal

Pro Person ca. : 2657 kJoule

Mandel- Knusperhäufchen

04.12.2003

100 g Rosinen

1 Schnapsglas Rum 2 cl

400 g Milkschokoladenkuvertüre

150 g geröstete Mandelstifte (habe gem Mandeln genommen)

30 g feingehacktes Zitronat

für das Backblech , Backpapier oder Alufolie

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Rosinen mit dem Rum übergießen + zugedeckt über Nacht ziehen lassen

Die Kuvertüre im heißen Wasserbad auflösen, etwas abkühlen lassen + mit Rosinen + Rum den Mandeln + Zitronat mischen.

Mit einem TI kleine Häufchen auf das Blech setzten ,

Tipp

Statt mit Rum getränkten Rosinen, können auch 2 Tassen Baiserbrösel, zubereiten. Dadurch wird das Konfekt leichter

Mandelhäufchen - hell, Vollmilch oder dunkel

300 g gestiftete Mandeln

200 g Kuvertüre nach Wahl

Die Kuvertüre schmelzen und die Mandeln unterrühren, mit einem Löffel kleine Häufchen auf Backpapier setzen und fest werden lassen, dann in Pralinenförmchen setzen.

Mandelsplitter

100 g Mandelstifte in einer Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen

150 g Kuvertüre auflösen, mit Mandeln vermischen. Mit 2 Teel. kleine Häufchen auf Backunterlage setzen, kühlen lassen.

Rochers - Pralinen

Für ca. 40 Stück.

Zutaten für 40 Portionen

220 g Mandeln (Stifte)

4 EL Sirup

2 EL Puderzucker

300 g Schokolade, (Zartbitter- oder Vollmilch)

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Mandelstifte mit dem Zuckersirup mischen. Aus der Masse kleine Haufen auf eine antihafbeschichtetes Backblech (oder ein mit Backpapier ausgelegtes normales Blech) setzen. Mit Puderzucker bestreuen und 2 - 3 Minuten auf die oberste Schiene unter den heißen Grill stellen, damit der Zucker karamellisiert. Danach abkühlen lassen.

Die Schokolade in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen, die Rochers eintauchen und auf einer Silikonunterlage oder auf Backpapier erkalten lassen.

Noch ein Extra-Tipp: Falls Sie im Handel keine fertigen Mandelstifte finden, können Sie diese auch einfach selbst herstellen. Dafür ganze Mandeln der Länge nach mit einem sehr scharfen Messer aufschneiden.

25.8.04 Dragonfly-Lady

CK

Rumkugeln, Helenes

Zutaten für 4 Portionen

2 EL süße Sahne
80 g Butter oder Margarine
200 g Schokolade, weiße
10 Löffelbiskuits
8 EL Rum, brauner 40%
6 EL Mandeln, angeröstete, gehackte
100 g Mandeln - Blättchen, angeröstete

ZUBEREITUNG

Sahne mit Butter oder Margarine im Wasserbad erhitzen. Schokolade in Stücke brechen und darin schmelzen. Gut umrühren, abkühlen lassen. Löffelbiskuits in Rum zerbröseln. Schokoladenmasse mit Keksbrei und den Mandeln kräftig verquirlen. Kalt stellen. Nach 1 Stunde Festigkeit prüfen, kleine Bällchen daraus formen. (etwa 40 Stück). Ein feines Sieb mit Mandelblättchen füllen und die Schokobällchen darin "rumkugeln". Dann in bunten Aluförmchen setzen und gut kühlen.

12.9.04 Lucia CK

Sauerkirschmarzipan-Pralinen GF

ca. 20 Stck

100 g getrocknete Sauerkirschen
2 EL Rosenwasser
1 EL natürliches Rumaroma (2 EL Rum 54 %)
100 g gemahlene Mandeln

Glasur und Deko:

200 g weiße Kuvertüre
Kokosraspel
20 Pralinenförmchen aus Papier

Sauerkirschen mit Rosenwasser und Rumaroma mischen. 1 h ziehen lassen, anschließend im Mixer pürieren. Mandeln zugeben und verkneten. Pralinen formen und über Nacht trocknen lassen. Mit im Wasserbad aufgelöster Kuvertüre überziehen, leicht abkühlen lassen und in Kokosraspeln wälzen. Über Nacht trocknen lassen und jeweils in ein Pralinenförmchen setzen.

Schoko-Mandeln 1 Eiweiß

100 g geriebene Fruchtzuckerschokolade

50 g gemahlene Mandeln
2 TL Honig
1 Eiweiß
Mark einer Vanillestange
100 g Mandelhälften

Schokolade, Mandeln, Honig und Vanillemark mischen und nur soviel Eiweiß zugeben, dass eine feste, formbare Masse entsteht. Mandelgroße Ovale formen und zwischen zwei Mandelhälften pressen. Das Konfekt über Nacht trocknen lassen.

Schoko-Schneebälle 0,5 Eiweiß

2 EI Kakao
2 EI Honig
1 TL weiche Butter oder Margarine
1 TL dicke Sahne
Mark einer halben Vanilleschote
1/2 Eiweiß
200 g gemahlene, abgezogene Mandeln

Kakao, Honig, Butter oder Margarine, Rahm und Vanillemark gut verrühren und kräftig schlagen, bis eine feste Masse entsteht. Das Eiweiß und soviel Mandeln untermischen, dass man die Masse gut formen kann. 3 EI Mandeln auf einem Teller bereit stellen. Evtl. die Teigmasse im Kühlschrank fest werden lassen. 30 mirabellengroße Kugeln formen, in den restlichen gemahlenden Mandeln wälzen und auf ein gefettetes Backblech setzen. Bei 200 °C auf der mittleren Schiene ca. 12 min backen. Nicht zu lange backen, die Kugeln sollen innen noch feucht bleiben.

Schokoknöpfe

(ca. 60 Stück)

100 g gemahlenden geschälte Mandeln,
100 g ger. bittere Schokolade,
200 g Zucker,
100 g Butter oder Margarine

Mandeln, Schokolade, Zucker und die kleingeschnittene Butter oder Margarine in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgerätes vermischen. Rasch mit den Händen zu einem Teig verkneten. Mehrere Rollen mit dem Durchmesser eines Zweimarkstückes daraus formen. In Folie gewickelt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Die Rollen in halb Zen-

timeter dicke Scheiben schneiden. Zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen und auf ein gebuttert oder Margarinetes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 100 Grad ca. 45 Minuten mehr trocknen als backen.

Tipp: Die Schokoknöpfe vor dem Backen in Zucker wälzen. Sie bekommen so eine ganz zuckerige Kruste.

Schokoküsse mit Mandeln 2 Eiweiß GF

40 Stück

Zutaten

125 g Mandelstifte
2 Eiweiß
150 g Zucker
125 g Bitterschokolade
3 EL Espressopulver

Zubereitung:

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett auf 3 oder Automatik- Kochstelle 9 - 10 goldbraun rösten.

Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den Zucker langsam einriegeln lassen. Dabei ständig weiterschlagen, bis die Masse matt glänzt und weiche Spitzen bildet.

Schokolade im Universalzerkleinerer / Mandelmühle hacken und mit den Mandeln mischen.

Eischnee in der Schüssel über ein warmes Wasserbad setzen und auf 2 oder Automatik-Kochstelle 7 - 8 mit dem Handrührgerät schlagen, bis die Masse zäh und ganz matt ist. Schüssel herausnehmen, Mandelmischung und Espresso unterheben.

Mit zwei Teelöffeln Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen trocknen lassen.

Schaltung: 150 - 160 , 2. Schiebeleiste v.u.

150 - 160 , Umluftbackofen 15 - 18 Minuten

Zubereitungszeit 50 Minuten

Schokolade Orange -Kugeln

125 ml Sahne
300 g geraspelte Blockschokolade
20 ml Cointreau
abgeriebene Schale einer Orange
20 g abgezogene Mandeln
60 g gehackte Mandeln
60 g gehackte Pistazien

Die Sahne in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen, Schokoladenraspeln zugebe. Topf vom Feuer nehmen und rühren, bis die Schokolade aufgelöst ist. Die Masse 3 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen, dann Cointreau und Orangenschale unterrühren.

in der Zwischenzeit die Mandelkerne im Backofen bei 220 ° C 3 min rösten und abkühlen lassen.

Jeweils eine kalte Mandel mit der Schokoladencreme umhüllen, Kugeln formen und in den Mandeln bzw. Pistazien wälzen. auf einem Teller auslegen und im Kühlschrank erstarren lassen.

Ergibt ca. 20 Stück.

Schokoladensünde

6 Ei

(für 4 bis 6 Portionen)

Zutaten:

100 g Zartbitter-Kuvertüre,
6 Eigelb,
50 g Zucker,
100 g grob gemahlene und geröstete Mandeln (Tipp: Mandeln am besten selbst in einer Teflonpfanne ohne Fett rösten),
50 g Semmelbrösel,
6 Eiweiß und
50 g Zucker

Zubereitung:

Die Zartbitterkuvertüre bei kleiner Flamme in einem Topf erhitzen, bis sie flüssig ist. Dann die flüssige Kuvertüre zusammen mit dem Zucker und dem Eigelb schaumig schlagen. Anschließend die gerösteten, gemahlene Mandeln und die Semmelbrösel unterheben. Zum Schluss das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig nach und nach unter die übrige Masse heben. Dann das Ganze in kleine Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 34-45 Minuten „pochieren“. Das heißt, die Masse in einer Metallschale auf einem mit Wasser gefüllten Topf ohne Deckel in den Ofen stellen.

27.11.2002 HR

Trauben - Nuss - Pralinen

Zutaten für 40 Portionen

100 g Rosinen

4 EL Rum, (54 %)

200 g Mandeln, geschälte ganze oder halbierte

150 g Kuvertüre, Vollmilch- oder weiße

ZUBEREITUNG

Die Rosinen im Rum mehrere Stunden oder über Nacht durchziehen lassen.

Auf ein Sieb schütten und vorsichtig mit Küchentuch trocken tupfen. Die Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen. Die Kuvertüre auflösen und temperieren und mit Mandeln und Rosinen gut mischen. Mit einem Esslöffel kleine Portionen auf Pergamentpapier setzen und trocknen lassen.

25.11.03 Sauer

CK

Überraschkugeln

300 g Löffelbiskuits

100 g geriebene Mandeln

125 g Butter oder Margarine

75 ml Sahne

125 ml Amaretto

ca. 300 g Kuvertüre (habe Vollmilch + Zartbitter ausprobiert, beides gut)

Löffelbiskuits mit dem Nudelholz zerkleinern, Mandeln zugeben und mischen. Amaretto + Sahne mischen und ebenfalls zugeben. Butter oder Margarine in der Mikrowelle schmelzen und auch zugeben. Hände nass machen und kleine Kugeln formen und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Kuvertüre schmelzen und Kugeln damit "überziehen"

Zimtmandeln II

350 g abgezogene Mandeln

300 g Vollmilch-Kuvertüre

3 TL Zimt

50 g Puderzucker

25 g Kakaopulver

1 P. Bourbon-Vanillezucker

Mandeln rösten. Kuvertüre im warmen Wasserbad auflösen, 2 TL Zimt zugeben.

Mandeln portionsweise in die Schokoladenmasse geben, jeweils mit einer Gabel herausheben, etwas abtropfen lassen und nebeneinander auf Backpapier setzen. Fest werden lassen. Restliche Zutaten mischen, Mandeln darin wälzen.

Marzipan

Datteln mit Marzipan

Vorbereitungszeit ca. 60 Minuten

Zutaten:

50 g Pistazien gemahlen

120 g Puderzucker

2 cl Brandy / Rum

150 g Marzipanrohmasse

Puderzucker

30 Datteln frisch

50 g Halbbitter- Kuvertüre

50 g Weiße Kuvertüre

Zubereitung: Pistazien, Puderzucker, Brandy und Marzipanmasse verkneten. Auf einer mit Puderzucker bestreuten Fläche zu einer Rolle von etwa 2 cm Durchmesser formen. In Teile schneiden (Anzahl s. o) und zu ovalen Stücken formen. Datteln häuten, längs aufschneiden und entkernen; mit Marzipanstücken füllen. Datteln leicht zusammendrücken. Kuvertüre getrennt zerkleinern, im warmen Wasserbad schmelzen und in kleine Spritztüten füllen. Die Marzipandatteln mit feinen Linien verzieren.

Knusper-Bällchen

100 g getr. Aprikosen,

8 EL Amaretto,

200 g Knusper-Müsli,

Rosinen,

200 g Marzipan,

150 g Zartbitterkuvertüre

Getr. Aprikosen würfeln, mit Amaretto übergießen und mit Knusper-Müsli mit Rosinen und Marzipan verkneten. Kleine Kugeln formen. Zartbitterkuvertüre hacken und im Wasserbad auflösen. Die Kugeln mit Hilfe eines Zahnstochers darin eintauchen und trocknen lassen.

Mandelinos

200 g Marzipanrohmasse
6 cl Amaretto oder 3 cl Mandelsirup
4 cl Orangensaft
120 ml Sahne
1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinschalen in weißer, Zartbitter- oder Vollmilchschokolade
Außerdem: Kuvertüre zum Überziehen
Marzipanrohmasse mit Amaretto oder Mandelsirup, Orangensaft und Sahne cremig rühren. Die Pralinschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehenschmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen

Maraschino- Pralinen

150 g feine Marzipan-Rohmasse
100-125 g Puderzucker
3 El Maraschino- Likör
150 g Vollmilch-Kuvertüre
3 El helle Kuchenglasur
Zuckerperlen

Marzipan, Puderzucker und Likör zu einem festen Teig verarbeiten. Auf Puderzucker ca. 1 cm dick ausrollen und ausstechen. Im Kühlschrank erkalten lassen.

Mit Kuvertüre überziehen, fest werden lassen und mit der hellen Glasur (mit Pergamenttülle) Streifen aufspritzen.

Mit den Zuckerperlen verzieren.

Marzipan-Apfel-Konfekt

125 g Marzipanrohmasse

250 g Apfelmus
2 cl Zitronensaft
1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinschalen in weißer, Zartbitter- oder Vollmilchschokolade
Außerdem: Kuvertüre zum Überziehen
Marzipanrohmasse mit Apfelmus und Zitronensaft cremig rühren. Die Pralinschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehen schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen.

Marzipan-Herzen

200 g Marzipanrohmasse
100 g gesiebter Puderzucker
50 g gemahlene Pistazien
1 El Kirsch- oder Marillenlikör
Puderzucker
150-200 g Kuvertüre
ca. 50 Pistazien

Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten, auf Puderzucker ausrollen und mit einer Plätzchenform Herzen ausstechen. Die Marzipanherzen in gesiebt Puderzucker tauchen, auf einem Teller ausbreiten, mit Alufolie abdecken und 1-2 Stunden kühl stellen.

Kuvertüre schmelzen und glatt rühren, die Marzipanherzen mit einer dünnen Gabel eintauchen, abtropfen lassen und auf Pergamentpapier legen. Anschließend mit Pinienkernen verzieren.

Marzipan-Herzen II

100 g Marzipanrohmasse
1 EL Maraschino,
30 g Puderzucker
6 kandierte, rote Kirschen
20 g kandierte Ananas
1 Beutel (ca. 24 g) Pistazien
ca.45 g dunkle Kuvertüre
ca.22 Mint- Schoko-Täfelchen

Marzipan, Maraschino und gesiebten Puderzucker verkneten. Kirschen und Ananas fein hacken. Mit der Hälfte der Pistazien (gehackt) unter die Marzipanmasse mischen. Zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie ca. 3/4 cm dick ausrollen. Mit Plätzchenformen Herzen (etwas kleiner als die Mint-Täfelchen) außtechen, mit Pistazien verzieren und auf Folie ca. 24 Stunden offen in der Küche trocknen lassen. Mit Kuvertüre an Rand und Unterseite bestreichen und auf die Mint-Täfelchen setzen.

Marzipan-Pralinen

200 g halbbittere Kuvertüre,
15 g Kokosfett,
100 g Marzipanrohmasse,
1 EL Orangenlikör,
2 EL Puderzucker,
35 Papier- Pralinenförmchen, 35 Schoko-Kaffeebohnen

Marzipanmasse mit Orangenlikör und Puderzucker verkneten. Aus der Masse 35 Kügelchen formen. Kuvertüre in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Kokosfett im Wasserbad auflösen. Dann die flüssige Kuvertüre unter Rühren wieder abkühlen. Jeweils ein Pralinenförmchen zu 1/3 mit Kuvertüre füllen. Die Marzipankügelchen in die Förmchen legen. Dann die restliche Kuvertüre hineinfüllen. Auf jede Form eine Kaffeebohne legen, abdecken und kaltstellen. Die Pralinen halten sich ca. 3 Wochen gekühlt.

Marzipan-Pralinen

400 g Marzipan-Rohmasse,
80 g gehackte Walnüsse,
2 cl Rum,
400 g Zartbitter Kuvertüre,
40 halbe Walnusskerne

Die Marzipanrohmasse, die gehackten Walnüsse und den Rum verkneten. Die Masse etwa 1 cm dick ausrollen und 2x3 cm große trapezförmige Stücke außschneiden. Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen und etwas abkühlen lassen. Die Marzipanstücke mit einer Gabel aufspießen, in die Schokolade tauchen und zum Abtropfen auf ein Kuchengitter legen. Mit den Walnusshälften verzieren, solange die Schokolade noch nicht ganz fest ist. Im Kühlschrank aufbewahren.

Palmin und Zucker zum schmelzen bringen, Schokopulver (kein Kakao!!) und Vanillezucker dazugeben, gut verrühren. Von der Herd-platte nehmen und Eier dazugeben, gut verrühren und wieder zum kochen bringen, vom Feuer nehmen, etwas abkühlen lassen.

Lagenweise die Oblaten bestreichen, beschweren und mindestens 3 Tage kalt stellen.

Zum servieren in Rauten schneiden!

Marzipanei mit Marmorglasur

Zutaten für 1 Portionen

200 g Sahne

200 g Kuvertüre, Halbbitter

100 g Mandeln, gemahlen

500 g Marzipan - Rohmasse bester Qualität

1 Pck. Kuchenglasur, Haselnuss

1 Pck. Kuchenglasur, dunkle Schokolade

1 EL Weinbrand

10 g Kakaopulver

ZUBEREITUNG

Die Sahne aufkochen und die kleingeschnittene Kuvertüre darin auflösen. Den Topf mit Frischhaltefolie abdecken und die Creme über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Dann die Creme gut aufschlagen. Die Mandeln, Weinbrand und Kakao unterrühren.

Ein halbes, hohes Papp- oder Metall-Ei (Länge ca. 15 cm) mit einer Lage Frischhaltefolie auslegen.

Die Marzipan-Rohmasse zwischen zwei Bögen Backtrennpapier (beschichtete Seite nach innen) ca. 4-5 mm dick ausrollen. Das Ei damit auslegen und die Ränder ca. 1 cm überlappen lassen. Mit der Schokocreme bestreichen, eine weitere Lage Marzipan darauf geben. Wiederholen, bis das Ei gefüllt ist, dabei mit Marzipan enden.

Die überlappenden Marzipanränder zur Mitte schlagen, festdrücken, das Ei kühl stellen, am besten über Nacht..

Die Glasuren nach Packungsanleitung erwärmen. Das Ei aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und die Folie abziehen. Nacheinander mit beiden Glasuren überziehen, mit einem Teelöffelrücken die noch feuchte Oberfläche leicht durchziehen. Dadurch entsteht eine Marmorierung. Im Kühlschrank die Glasur fest werden lassen.

Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. In dünne Scheiben schneiden und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Mozartkugeln

200 g Nougatmasse
200 g Marzipanrohmasse
2 Kirschwasser
25 g Pistazienkerne
125 g Puderzucker
100 g Zartbitterkuvertüre

Nougat in kleine Würfel schneiden, zu Kugeln formen und kühl stellen.

Marzipanrohmasse mit Kirschwasser geschmeidig rühren. Pistazien sehr fein hacken, Puderzucker sieben und beides unter die Marzipanmasse kneten. Diese zu einer etwa 2 cm dicken Rolle formen und in so viele Stücke schneiden, wie Nougatkugeln vorhanden sind. Jeweils einen Marzipantaler etwas flach drücken, eine Nougatkugel damit umhüllen und zu einer Kugel formen. Kühl stellen.

Kuvertüre schmelzen. Kugeln mit Hilfe einer Spiralgabel oder auf einen Zahnstocher gesteckt in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier setzen. Sobald die Kuvertüre fest ist, Mozartkugeln in Papierpralinenformchen setzen. Kühl aufbewahren.

Orangen-Marzipan-Brezeln

Portion: 1

500 g Rohmarzipan
60 g Orangeat
150 g Staubzucker
40 g Mandeln; gerieben
1 El Löskaffee
2 cl Kirschwasser; oder
-- Orangensaft
Kuvertüre
Buntzucker

Marzipan, Staubzucker und die leicht angerösteten Mandeln sowie das feingehackte Orangeat auf einem Brett aufhäufen.

Den Löskafee mit dem Kirschwasser auflösen und in vorgeformte Mulde geben.

Kneten Sie das ganze zu einem festen Teig an. Zu einer dicken Rolle formen. Will man die Brezeln Kindern servieren, nimmt man anstelle des Kirschwassers Orangensaft.

Marzipan klebt immer ein wenig, deshalb immer wieder vor dem Ausrollen leicht mit Staubzucker bestäuben.

Masse in 100 g Teile abwägen und diese Teile zu einer 20cm langen Rolle formen. Diese Rollen teilen Sie dann mit Hilfe eines Lineals in 2 cm Stücke und rollen diese auf 8cm aus. Daraus Brezeln formen und auf einem mit Staubzucker bestreutes Papier legen. Einen Tag austrocknen lassen.

Am nächsten Tag die Brezeln in der Kuvertüre überziehen und auf ein Glaciegitter zum Abtropfen legen, anschließend aufs Backpapier. Die Kuvertüre erzielet bei 32 Grad ihren optimalsten Glanz, deshalb zügig abkühlen.

Vor dem endgültigen absteifen die Brezeln mit Buntzucker bestreuen.

Diese Brezeln machen sich auch sehr gut als Schmuck für den Weihnachtsbaum, allerdings werden dadurch ihre Überlebenschancen drastisch herabgesetzt ;-)

Pistazienmarzipan

und Konfekt daraus

Zutaten für 1 Portionen

150 g Mandeln
250 g Pistazien, ungesalzene, geschälte
300 g Puderzucker
2 EL Orange(n) - Blütenwasser (Apotheke)
150 g Kuvertüre, Zartbitter
Puderzucker, zum Arbeiten
Pistazien, ungesalzene, zum Verzieren

Die Mandeln in einer Schüssel mit kochendem Wasser überbrühen, 10 Minuten stehen lassen und die Häute abziehen. Die geschälten Mandeln auf dem Backblech ausbreiten und im 150° C heißen Backofen 10 Minuten trocknen.

Die Pistazienkerne im 150° C heißen Backofen 5 bis 7 Minuten rösten, herausnehmen. Die Pistazien leicht abkühlen lassen und die Häute entfernen, indem man die Pistazienkerne zwischen den Händen reibt.

Die Mandeln und die Pistazienkerne zweimal durch die Mühle drehen, dann mit Puderzucker und Orangenblütenwasser zu einem glatten, nicht zu trockenen Teig verkneten. Nach Bedarf noch 1 bis 2 Esslöffel Wasser oder zusätzliches Orangenblütenwasser unterkneten.

Kuvertüre auf dem Wasserbad schmelzen. Das Pistazienmarzipan auf einer mit Puderzucker ausgestreuten Fläche 1 Zentimeter dick ausrollen und in Rauten von 2 mal 2 Zentimeter Kantenlänge schneiden.

Jede Raute zur Hälfte mit Kuvertüre überziehen, einen Pistazienkern darauf setzen. Auf dem Kuchengitter trocknen lassen. In einer Dose aufbewahren. Einzelne Lagen mit Seiten- oder Pergamentpapier trennen.

TIPP: Edel wirkt das Konfekt, wenn man es statt mit einer Pistazie mit einem Stückchen Blattgold aus dem Konditorfachgeschäft verziert.

Von: Sonja

Raumkapseln (aka Eisbergspitzen)

125 g weiße Schokolade
75 g Butter oder Margarine
150 g Puderzucker
8 El Sekt (trocken)
80 g Marzipanrohmasse
Saft einer halben Zitrone
abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Glasur

400 g weiße Kuvertüre
einige gehackte
-Pistazienkerne zur
-Verzierung

Schokolade zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Butter oder Margarine und die Hälfte des Puderzuckers zugeben und schaumig schlagen; lauwarme Schokolade, Sekt, Zitronenschale und -saft zugeben, dabei dauernd rühren und das Ganze zu einer spritzfähigen Masse schaumig schlagen, danach in einen Spritzbeutel geben. Rest des Puderzuckers mit der Marzipanmasse verkneten und ca. 3 mm dünn ausrollen. Kreise von etwa 3 cm Durchmesser ausstechen. Die Masse aus dem Spritzbeutel auf die Marzipankreise spritzen und kühl stellen.

Kuvertüre für die Glasur schmelzen und temperieren; über die kalten Eisbergspitzen geben und anschließend mit den Pistazien bestreuen.

Nuss Frei , Alkohol

Adventspralinen

150 ml Sahne
6 cl Cointreau oder Orangensaft
120 g Zartbitterschokolade
1/4 TL Lebkuchengewürz
1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinschalen in weißer, Zartbitter- oder Vollmilchschokolade
Außerdem: Kuvertüre zum Überziehen

Sahne steif schlagen. Cointreau oder Saft erwärmen, Schokolade da drin schmelzen, Lebkuchengewürz unterrühren. Leicht abgekühlt unter die Sahne ziehen.

Masse abkühlen lassen. Die Pralinschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehen schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen.

Aprikosen

150 g getrocknete Aprikosen
8 cl Apricot Brandy oder Orangensaft
2 EL Limettensaft
200 g weiße Kuvertüre
1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinschalen in weißer, Zartbitter- oder Vollmilchschokolade
Außerdem: Kuvertüre zum Überziehen
Aprikosen mit der Hälfte des Likörs oder Orangensaftes pürieren. Mit dem restlichen Likör oder Orangensaft und dem Limettensaft erwärmen und die Kuvertüre darin schmelzen.

Masse abkühlen lassen und die Pralinschalen in der Palette damit füllen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps). Die Kuvertüre zum Überziehen schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen.

Bittertrüffel (20-25 Stück) GF

Zutaten:

350 g Bitterkuvertüre,
300 g Vollmilchkuvertüre,
150 g Sahne,
50 g Butter oder Margarine und
20 ml Weinbrand / Rum

Zubereitung:

Zunächst die Sahne auf kleiner Flamme kurz aufkochen. Danach über die kleingehackte Kuvertüre gießen und so lange rühren, bis sich alles aufgelöst hat. Die Masse im Kühlschrank 2-3 Stunden erkalten lassen. Danach etwas erwärmen, den Weinbrand und die Butter oder Margarine hinzugeben und mit dem Rührfix schaumig schlagen. Danach die Masse wieder erkalten lassen und zu gleichmäßigen Kugeln formen. Zum Schluss in Kakaopulver wenden und mit flüssiger Kuvertüre überziehen.

Noch ein Tipp zum Schluss: die Kuvertüre nie zu stark erhitzen, sonst verliert sie später ihren Glanz.

(Heller Pralinen in Oberursel, Altenhöferweg 8, 61440 Oberursel,

www.heller-pralinen.com <<http://www.heller-pralinen.com>>

27.11.2002 HR

Butter oder Margarine - Pralinen

Zutaten für 6 Portionen

50 g Butter oder Margarine, kalte
180 g Schokolade, Zartbitter, gerieben
20 g Schokolade, Zartbitter, gehackt
1 Pck. Puddingpulver, Schokolade
1 Pck. Vanillezucker
8 Tropfen Rum-Aroma
50 g Schokoröllchen zum Wälzen

ZUBEREITUNG

Butter oder Margarine mit dem Handrührgerät in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Schokolade, Puddingpulver, Vanillezucker und Rum - Aroma unterrühren. Gleichmäßig kleine Kugeln aus der Masse formen und in Schokostreusel wälzen.

Kühl aufbewahren und möglichst bald verzehren.

Tipp:

Nur gut gekühlte Schokolade verarbeiten.

Eierlikör-Pralinen

8 EL Eierlikör
100 g Vollmilchschokolade
100 g weiße Kuvertüre
1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinschalen in weißer, Zartbitter- oder Vollmilchschokolade
Außerdem: Kuvertüre zum Überziehen
Eierlikör erwärmen. Vollmilchschokolade und weiße Kuvertüre darin schmelzen.

Die Pralinschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehenschmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen.

Eierlikörkugeln

2 Päckchen Butter oder Margarinekekse,
150 g Butter oder Margarine,
200 ml Eierlikör,
100 g gemahlene Nüsse
Schokoladen-Kuvertüre

Butter oder Margarinekekse zerkleinern, Butter oder Margarine schaumig rühren und mit Keksen, Eierlikör und Nüssen mischen.
Aus der Masse kleine Kugeln formen, in geschmolzene Kuvertüre tauchen und auf Alufolie trocknen lassen.

Einfache Pralinen GF

Gebraucht werden:
2 X 100 g Tafeln Schokolade ohne Füllung
62.5 g Butter oder Margarine (ein viertel Stück)
1 Schnapsglas Flüssigkeit
(Sahne, Rum oder egal nach Geschmack)
(Ich nehme am liebsten Rum)
75 g Puderzucker

Eine Tafel Schokolade relativ fein zerkleinern(Mandelmühle) und zur Seite stellen. Die zweite Tafel grob brechen und mit der Butter oder Margarine im Wasserbad schmelzen. Nun die Flüssigkeit und den P-Zucker zugeben. Topf aus dem Wasserbad nehmen und die restliche Schokolade zugeben und so lange rühren bis auch diese geschmolzen ist. Wenn die Masse nun zehbreiig ist das ganze in einen Spritzbeutel geben und mit der Sterntülle kleine Spritzer auf Alufolie machen. Zur Gänze erkalten lassen und genießen.

Granatsplitterchen

1 EL Butter oder Margarine
6 EL Milch
2 EL Kakao
2 Tassen Zucker
alles zusammen aufkochen. Unter die aufgekochte Masse gibt man
1 Fl. Rum-Aroma
1/2 Fl. Bittermandelöl
4 Tassen Haferflocken
alles gut unterrühren. Auf Oblaten setzen und über Nacht trocknen lassen.
- Fertig-

Haferflöckchen

50 g blütenzarte Haferflocken
8 cl Amaretto oder 5 cl Mandelsirup
8 cl Orangensaft
150 ml Sahne
1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinschalen in weißer, Zartbitter- oder Vollmilchschokolade

Außerdem: Kuvertüre zum Überziehen
Haferflocken in einem beschichteten Topf leicht anrösten. Amaretto oder Sirup, Saft und Sahne unterrühren, Masse abkühlen lassen.

Die Pralinschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehen schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen.

Himmel und Hölle süß

Vorbereitungszeit ca. 60 Minuten

Zutaten:

WILLIAMS-TRÜFFELCREME
200 ml Sahne
550 g Zartbitter-Kuvertüre
120 ml Birnengeist

ZUM ÜBERZIEHEN

600 g Zartbitter-Kuvertüre
Kakaopulver

CALVADOS-TRÜFFELCREME

200 ml Sahne
550 g Vollmilch-Kuvertüre
120 ml Calvados

ZUM ÜBERZIEHEN

600 g Vollmilch-Kuvertüre Puderzucker

Zubereitung: Trüffelcreme: Sahne in einer Kasserolle aufkochen. Kuvertüre fein hacken und darin auflösen. Birnengeist bzw. Calvados unterrühren und abkühlen lassen. Trüffelmasse mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mit einem Spritzbeutel mit großer Sterntülle Größe 15 längliche Pralinenformen auf Baktrennpapier spritzen und in den Kühlschrank stellen. Die Kuvertüre für den Überzug fein hacken und im Wasserbad schmelzen. Mit einer Pralinengabel die einzelnen Stücke in die Kuvertüre tauchen, etwas ablaufen lassen und je nach Sorte im Kakaopulver oder Puderzucker wälzen. Tipp: Vorzüglich schmeckt diese Praline auch, wenn sie mit Mokka-Kuvertüre und Kaffeelikör hergestellt wird.

Joghurt - Pralinen

6 EL Vanillejoghurt
2 cl Galliano (Vanillelikör) oder Orangensaft
200 g weiße Kuvertüre
1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinschalen in weißer, Zartbitter- oder Vollmilchschokolade
Außerdem: Kuvertüre zum Überziehen
Joghurt und Likör oder Saft erwärmen und die Kuvertüre darin schmelzen. Masse abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

Die Pralinschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehen schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen.

Likörpralinen 2 Ei

12 Stück

100 g Helle Schokolade; geschmolzen
100 g Zartbittere Schokolade geschmolzen
100 g Weiße Schokolade geschmolzen

MOUSSE

100 g Weiße Schokolade; gehackt
2 Eier; getrennt
1 El Tia Maria
1 El Creme de Menthe
1 El Cointreau

Speisefarbe; auf Wunsch

Mit der jeweils getrennt geschmolzenen Schokolade gleichmäßig 12 Papierpralinhüllen austreichen. Umgekehrt auf eine Platte stellen und im Kühlschrank fest werden lassen. Das Papier vorsichtig abziehen.

Mousse:

Die weiße Schokolade schmelzen, vom Herd nehmen und die Dotter rasch einrühren. In einem anderen Gefäß die Eiweiß steif schlagen. Die Dottermischung auf drei Schüsseln verteilen und je einen der Liköre dazugeben. Zu Creme de Menthe gibt man grüne Speisefarbe, zu Cointreau gelbe. Jeweils ein Drittel des Eischnees unter die Mischung ziehen. Diese Mischungen auf die Schokoladenhüllen verteilen und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Innerhalb von 24 Stunden essen. Die Schokoladenhüllen kann man im Voraus herstellen und kühl lagern.

Mascarpone- Konfekt

200 g Mascarpone
5 cl Cognac oder Ananassaft
2 EL Puderzucker
1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinschalen in weißer, Zartbitter- oder Vollmilchschokolade

Außerdem: Kuvertüre zum Überziehen

Mascarpone mit Cognac oder Saft und Puderzucker verquirlen. Die Pralinschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehen schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen

Mint - Pralinen

Zutaten für 20 Portionen

75 ml Schlagsahne

100 g Kuvertüre, dunkle

32 Stück Schokolade (Mini-Schokotäfelchen)

25 g Butter oder Margarine, weiche

3 cl Rum, weißer

Mandeln (Stifte und Blättchen)

ZUBEREITUNG

Sahne aufkochen, vom Herd nehmen. Zerkleinerte Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. 12 Mint-Täfelchen zugeben und so lange rühren, bis die Masse glatt ist.

Butter oder Margarine unterrühren und abgedeckt mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Trüffelmasse mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen und dabei den Rum unterrühren. Trüffelmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 10 mm Ø) füllen, auf Mint-Täfelchen spritzen und mit Mandelstiften oder -blättchen garnieren. Kühl lagern.

6.4.04 Schinderhannes

CK

Mint- Küsschen

ergibt 22 Küsschen...

50 ml Schlagsahne

125 g weiße Kuvertüre

20 g Butter oder Margarine

2 EL Kirschwasser

22 Schoko-Minze-Täfelchen

rote Belegkirschen zum Verzieren

Sahne aufkochen. Kuvertüre hacken und in der Sahne auflösen. Butter unterrühren und mindestens 3 Stunden kühl stellen. Kirschwasser zugeben und cremig aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 10 mm Durchmesser) füllen und Rosetten auf die Mint-Täfelchen spritzen. Jeweils ein Stückchen Belegkirsche obenauf setzen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Mocca- Pralinen

100 ml Sahne
8 cl Rum oder Cognac
3 TL Instant- Kaffee
150 g Vollmilchschokolade
150 g Zartbitterschokolade
1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinschalen in weißer, Zartbitter- oder Vollmilchschokolade
Außerdem: Kuvertüre zum Überziehen
Joghurt und Likör oder Saft erwärmen und die Kuvertüre darin schmelzen. Masse abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

Die Pralinschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehen schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen.

Mokkabohnen 2 Ei^ GF

Halli Hallo

Ich möchte nun endlich auch mein Einstandsrezept hier eingeben.

Da Weihnachten ja nicht mehr sooo weit weg ist stelle ich nun mein liebste Plätzchen Rezept hier rein.

100 g Mehl (Buchweizen)
100 g Speisestärke
50 g Kakao
1 TL Backpulver
100 g Puderzucker
1 Eigelb (habe 2 ganze Eier genommen)
175 g Butter oder Margarine
2 TL löslicher Kaffee (ich nahm türkischen Kaffeepulver trocken)
1 TL Rum (muss aber nicht) bei mir aber
50 g weiße Kuvertüre

Zubereitung

Mehl, Speisestärke, Kakao, Backpulver und Puderzucker in einer Schüssel mischen. Den löslichen Kaffee in wenig heißem Wasser auflösen und mit dem Eigelb + (Eier) und der Butter oder Margarine zu dem Gemisch geben. Alles gut verrühren
auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen
und 30 min kalt stellen.

Bei ca 170 ° Umluft ca 20 min backen, (Gefühlssache)
Danach schneiden in Stücke , die Kuvertüre lasse ich weg , habe die aber auch schon löffelweise rauf tropfen lassen

Hans60 verändert, GF, + getestet)

(Schnell zu einem Teig kneten
Danach den Teig zu 2 cm langen Kaffeebohnen formen. Dazu formt man aus dem Teig eine lange Rolle und schneidet ca. 2 cm lange Stücke ab. Diese rollt man kurz, dass sie aussehen wie größere Kaffeebohnen. Dann drückt man kurz mit einem Butter oder Margarinemesser in der Mitte ein.)

Diese Kaffeebohnen bei 200 C° ca. 10 - 12 min backen.

Nach dem Abkühlen mit weißer Kuvertüre verzieren. Ich nehme dazu immer einen kleinen Gefrierbeutel. Dazu gebe ich die warme, flüssige Kuvertüre in eine Spitze des Gefrierbeutels und schneide unten eine kleine Ecke ab.

Ich hoffe das es euch gefällt

viele liebe Grüße
Ilona
1.9.03 CK

[Pralinen Zimt](#)

8 cl Cognac oder Apfelsaft
2 EL Butter oder Margarine
125 g Vollmilchkuvertüre
125 g weiße Kuvertüre
1/2 TL Zimt
1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinschalen in weißer, Zartbitter- oder Vollmilchschokolade
Außerdem: Kuvertüre zum Überziehen
Cognac oder Saft mit Butter oder Margarine erwärmen, Kuvertüre darin Schmelzen-lassen. Zimt unterrühren. Masse abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

Die Pralinenschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehenschmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen dahinein tauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen.

Hinweis:

Pralinenschalen und alles, was man für die Pralinen-Herstellung braucht, kann man bequem von Pralinen-Versand-Firmen über das Internet beziehen.

Punschkugeln I

Zutaten:

60 dag Lebkuchenbrösel
20 ml Rum
3 EL Johannisbeermarmelade
100 g Kochschokolade
Kakao,
Staubzucker

Die Lebkuchenbrösel mit Rum vermischen, ca. 1 Stunde ziehen lassen und mit der Marmelade zu einer glatten Masse verrühren.

Kochschokolade in kleine Stücke brechen, am besten in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen und mit der Lebkuchenmasse gut verrühren. Ein paar Minuten ziehen lassen.

Staubzucker und Kakao jeweils auf einen flachen Teller sieben. Aus der Lebkuchenmasse mit leicht befeuchteten Händen etwa walnussgroße, glatte Kugeln formen. Die Hälfte der Kugeln in Kakao, den Rest in Staubzucker wälzen.

Besonders appetitlich sehen die Kugeln aus, wenn man sie in kleine, runde Papiermanschetten setzt

Punschkugeln II

1 Ei

Zutaten:

200 g Biskuitreste oder Löffelbiskuit
150 g Butter oder Margarine
3 EL Schokoladenpulver gesüßt
1 Ei
2 EL Puderzucker
1 TL Orangen-Essenz

3 EL Punsch, oder Rum
100 g Schokoladestreusel

Biskuits und/oder Löffelbiskuits in kleine Stücke teilen und im Moerser zu feinen Krümeln zerreiben.

Butter oder Margarine erwärmen, bis sie flüssig wird. Mit Schokoladenpulver, verquirltem Ei, Puderzucker und Orangen-Essenz mischen. Biskuit mit Punsch oder Rum gut befeuchten und unter die Schokoladecreme ziehen.

Aus der Masse eigroße Kugeln formen, Schokoladestreusel auf ein Backblech geben und die Kugeln darin wenden.
Im Kühlschrank aufbewahren!

Rumkugeln

50 g Rosinen
3 El 42%-igen Rum
100 g Borkenschokolade
100 g Puderzucker
50 g Kokosfett
100 g Schokoladenstreusel

Rosinen klein hacken, mit Rum übergießen und zugedeckt ziehen lassen. Schokolade fein reiben und mit Puderzucker vermischen. Das Kokosfett schmelzen und löffelweise in das Schokolade-Zucker-Gemisch rühren. Wenn die Masse fest zu werden beginnt, die Rosinen mit dem Rum zufügen. 20 gleich große Kugeln formen und in Schokoladenstreuseln wälzen. Die Rumkugeln ungefähr 4 Stunden an einem kühlen Ort trocknen lassen, dann in helle Pralinenmanschetten legen oder, wenn es das Klima erlaubt, die Kugeln in einer hübschen Schale auf den Kaffeetisch stellen.

Rumkugeln

100 g Butter oder Margarine
300 g Zartbitter-Schokolade
2 EL Kakao
4 EL Rum
Schokoladenstreusel

Weiche Butter oder Margarine, geriebene Schokolade, Kakao und Rum zu einer glatten Masse verrühren. Kugeln von etwa 2 cm Durchmesser formen und in Schokoladenstreuseln wenden. Dann mehrere Stunden kühl stellen.

Sauerkirschmarzipan-Pralinen GF

ca. 20 Stck

100 g getrocknete Sauerkirschen
2 EL Rosenwasser
1 EL natürliches Rumaroma (2 EL Rum 54 %)
100 g gemahlene Mandeln

Glasur und Deko:
200 g weiße Kuvertüre
Kokosraspel
20 Pralinenförmchen aus Papier

Sauerkirschen mit Rosenwasser und Rumaroma mischen. 1 h ziehen lassen, anschließend im Mixer pürieren. Mandeln zugeben und verkneten. Pralinen formen und über Nacht trocknen lassen. Mit im Wasserbad aufgelöster Kuvertüre überziehen, leicht abkühlen lassen und in Kokosraspeln wälzen. Über Nacht trocknen lassen und jeweils in ein Pralinenförmchen setzen.

Schokoladenwurst 2 Ei

100 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
2 Eier
300 g Butter oder Margarinekekse
100 g Kakao
2 EL Portwein

Butter oder Margarine, Zucker und Eier schaumig rühren. Die Kekse zerbröseln und mit dem Kakao und dem Portwein in die Schaummasse rühren, dann einen festen Teig kneten. Eine ca. 30 cm lange Rolle formen, in Alufolie wickeln und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Servieren 1 cm dicke "Wurstscheiben" schneiden. Etwaige Reste wieder in Alufolie wickeln und im Kühlschrank aufbewahren.

Stollenkonfekt

(Kochgruppe des St.- Elisabeth-Stift in Sendenhorst)

Zutaten:

500 g Mehl
40 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Stollengewürz
1 Würfel Hefe
130 ml warme Milch
200 g Butter oder Margarine (Zimmertemperatur)
50 g Marzipan
125 g Puderzucker
400 g Rosinen
100 g Zitronat
50 g Orangeat
60 g gehackte Mandeln
50 g Rum
500 g Butter oder Margarine
2 Pakete Puderzucker

Zubereitung:

Rosinen, Zitronat, Orangeat und Mandeln mit dem Rum begießen und zugedeckt durchziehen lassen. Mehl, Salz, Zucker und Stollengewürz in eine Schüssel geben, vermischen und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die warme Milch in diese Vertiefung gießen und die Hefe hineinkrümeln. Milch und Hefe leicht verrühren und zugedeckt an einem nicht zugigen Platz bei Zimmertemperatur fünfzehn Minuten gehen lassen.

Währenddessen die 200 g Butter oder Margarine mit 125 g Puderzucker und dem Marzipan mit dem Mixer schaumig rühren. Den Vorteig erst mit der Mehlmischung verkneten, dann die Marzipan-Butter oder Margarine-Puderzucker-Masse und die Rummischung untermengen. Diesen Teig noch einmal etwa dreißig Minuten zugedeckt gehen lassen. Anschließend auf einer bemehlten Unterlage fingerdick ausrollen und in Quadrate von zwei Zentimetern Kantenlänge schneiden.

Das Konfekt auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen (immer etwa zwei Zentimeter zwischen den einzelnen Stücken Platz lassen) und auf den Blechen mit einem Küchentuch abgedeckt noch einmal zehn Minuten gehen lassen.

Dann im vorgeheizten Ofen etwa fünfzehn bis zwanzig Minuten bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (Heißluft 180 Grad) backen. Die Teigmenge reicht für drei Bleche Stollenkonfekt.

Währenddessen die 500 g Butter oder Margarine schmelzen. Nach dem Backen die noch heißen Konfektstücke in der flüssigen Butter oder Margarine wenden und sie dann in Puderzucker wälzen, bis sie ganz bedeckt sind. Auf mit Backpapier ausgelegten Kuchenrosten abkühlen lassen. Danach das Stollenkonfekt in luftdichten Behältern verschließen und mindestens zwei Wochen durchziehen lassen.

Tiramisu - Kugeln

(Pralinen)

Zutaten für 4 Portionen

2 TL Kaffeepulver (Espresso-Pulver, Instant)

125 g Löffelbiskuits

200 g Mascarpone

15 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

2 EL Amaretto

30 g Kakaopulver

ZUBEREITUNG

Espresso-Pulver mit 8 EL (80ml) heißem Wasser verrühren. Abkühlen. Biskuits im Mixer fein mahlen oder in 1 Gefrierbeutel geben, verschließen und mit 1 Teigrolle fein zerbröseln. Mit dem Espresso beträufeln, ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Mascarpone, Puderzucker, Vanillezucker und Amaretto mit dem Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Biskuitbrösel unterrühren. Daraus ca. 35 Kugeln (ca. 3 cm Ø) formen. Kugeln in Kakaopulver wälzen. Kühl lagern. Sehr lecker, kann man das ganze Jahr gut essen, auch als kleines Geschenk / Mitbringsel gut geeignet!

6.2.03 Diansche CK

Toffee Weinbrand

(ca. 25 Stk.)

1/8 l Sahne

100 g brauner Zucker

1 EL Creme double

2 EL Weinbrand

Alle Zutaten in einen kleinen Topf geben, langsam zum Kochen bringen und unter Rühren 10- 12 min. kochen lassen.
Masse in eine mit Öl gefettete Form (10x20cm) geben und glatt streichen.
Abkühlen und fest werden lassen und dann in die gewünschte Form schneiden. Einzeln in Zellophan wickeln.

Weinbrand-Bällchen

100 g Vollmilch-Schokolade
50 g Zartbitterschokolade
125 g Butter oder Margarine
125 g Puderzucker
20 ml Weinbrand
3 El Kakao
Kakao zum Formen

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter oder Margarine und Puderzucker in einer Schüssel schaumig rühren, löffelweise die Schokolade zugeben und zum Schluss Weinbrand und Kakao unterrühren. Den Teig zugedeckt 20 min im Kühlschrank ruhen lassen.

Von der Masse mit einem Teelöffel kleine Häufchen abstechen, die Hände dick mit Kakao bestäuben und aus den Häufchen Bällchen formen, in Kakao wälzen und in helle Pralinenmanschetten setzen.

Weinbrand-Kirschen

20 große, rote Herzkirschen mit Stiel
Wasser
2 El Zucker
Weinbrand
100 g Kuvertüre

Die Kirschen nebeneinander in einen Topf setzen und so viel Wasser hineingeben, bis die Früchte bedeckt sind. Den Zucker darüber streuen.

Langsam einkochen, bis die Kirschen sehr weich sind. Abkühlen lassen, evtl. überschüssigen Saft ,

Die Kirschen über Nacht in Weinbrand einlegen.

Am nächsten Tag abtropfen lassen und in die geschmolzene Schokolade tauchen. Etwas antrocknen lassen und nochmals eintauchen, so dass eine dicke Schokoladenschicht entsteht.

Auf Pergamentpapier aushärten lassen.

Whisky-Konfekt

Zutaten:

200 g Zartbitterschokolade,
100 ml Sahne,
50 g Puderzucker,
2 EL Whisky, (Rum 54 %)
20 g geschälte Mandeln,
bunten Streuzucker

Zubereitung:

Zerkleinerte Schokolade und Sahne unter Rühren erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Mit Whisky und Puderzucker aufkochen. Die leicht abgekühlte Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und im Kühlschrank für 1 Stunde kalt stellen. Dann kleine Rosetten auf Backpapier aufspritzen und mit Mandeln und Streuzucker verzieren. Im Kühlschrank ganz fest werden lassen.
Ergibt ca. 20 Stück

von Backmaus EmF Dez 03

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de

Diverses, ohne Nüsse

Amerikanische Pralinen GF

25 g Kokosfett
300 g Vollmilchschokolade
200 g Zartbitterschokolade
200 g Corn-flakes
Alufolie

Das Kokosfett und die Schokolade im Wasserbad schmelzen und dabei gut miteinander verrühren.

2. Die Corn-flakes unter die Schokoladenmasse rühren, mit 2 Teelöffeln Häufchen auf die Alufolie setzen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Kleiner Tipp noch zum Schluss: macht die "Häufchen" lieber etwas kleiner.

Blitzkonfekt GF

Zutaten:

2 Scheibe kandierte Ananas
dunkle Kuvertüre
grober Zucker

Die kandierte Ananas in Stücke schneiden und die spitzere Seite in erwärmte flüssige Kuvertüre eintauchen. Antrocknen lassen, dann die andere Seite in Zucker wälzen.

Chocolate Fudge

Weiche Schoko- Karamellen

200 ml Milch oder Sahne
500 g Zucker
50 g Butter oder Margarine
200 g Blockschokolade
Mark einer Vanilleschote o. 1 P Vanillinzucker
100 g Kuvertüre

Den Zucker in Milch oder Sahne in einem großen Topf bei milder Hitze auflösen. Wenn der Zucker sich ganz gelöst hat, die Butter oder Margarine darin schmelzen lassen.

Dann langsam aufkochen, bis die Masse so heiß ist, dass ein Tropfen davon in kaltem Wasser ein weiches Kügelchen bildet. Während des Kochens dauernd rühren und die Seiten des Topfes ständig mit kaltem Wasser bepinseln, damit sich keine Zuckerkristalle bilden.

Wenn die Masse die richtige Temperatur erreicht hat, vom Herd nehmen und im kalten Wasserbad kräftig schlagen, bis sie dick und cremig ist. Vanillemark oder -zucker und die inzwischen im Wasserbad geschmolzene Schokolade schnell unterrühren. (Creme und Schokolade sollten etwa die gleiche Temperatur haben)

Nun sollte eine recht feste Mischung entstanden sein. Diese Mischung in eine gut gefettete Kastenform pressen und abkühlen lassen.

Aus der Form lösen und mit einem Messer in 1-2 cm große Würfel schneiden. Mit Kuvertüre überziehen.

Cornflakes- Kuppeln mit weißer Schokolade

100 g Weiße Schokolade
100 g Kokosfett
50 g Staubzucker
100 g Cornflakes; (oder mehr)

Kokosfett vorsichtig zerlassen (nicht zu heiß werden lassen), Staubzucker einrühren und dann Cornflakes hineingeben und unterheben. Mit Teelöffel kleine Häufchen auf Brett (am besten mit Alufolie belegt, denn da löst sich die Schokolade gut) machen, kühl stellen.

Waltraut Hummel: Die Mengenangaben sind natürlich anpassbar an persönlichen Geschmack. Meine Tochter und mein Mann lieben diese Kekse, und ich muss meistens ein Vielfaches der Menge nehmen.

Eis-Konfekt

2 Ei

100 gr. Kokosfett
200 gr. Blockschokolade
2 Tl. Pulverkaffee
2 Esslöffel Apfelsinenmarmelade
2 Eier

Bei schwacher Hitze Blockschokolade, Pulverkaffee und Kokosfett schmelzen. Die Masse erkalten, aber nicht erstarren lassen. Die beiden Eier schaumig schlagen und nach und nach in die erkaltete Schokoladenmasse geben. Dann die Apfelsinenmarmelade hinzufügen. Die Schokoladenmasse in kleine Pergamentförmchen füllen und in den Kühlschrank stellen. Kühl aufbewahren.

Erdbeer-Konfekt

500 g frische Erdbeeren mit Stiel
100 g Zartbitterschokolade
etwas Kokosfett

Erdbeeren vorsichtig waschen und auf einem Küchentuch trocknen lassen. Auf einem Teller ausbreiten und kalt stellen.

Die Schokolade mit einem Stück Kokosfett im Wasserbad schmelzen, geschmeidig rühren und die kalten Erdbeeren bis zu den Blattspitzen eintauchen. Einige Erdbeeren nur bis zur Hälfte eintauchen, das gibt einen hübschen Farbkontrast auf dem Konfektsteller.

Die Schokoladen-Erdbeeren erst nach völligem Erkalten auf dem Teller anordnen und sofort servieren oder kalt stellen.

Variante mit selbstgemachten kandierten Früchten:

Unbehandelte Orangenschalen

Ingwerstückchen oder entsteinte Herzkirschen

Wasser

Fruchtzucker

Jede Fruchtart in wenig Wasser weich kochen und abseihen. Das Kochwasser jeweils auffangen und mit Fruchtzucker bei milder Hitze zu einem dicken Sirup kochen. Die Menge des Zuckers richtet sich nach der Menge der Flüssigkeit. Die Früchte wieder in ihren Sirup legen und einkochen lassen. Vorsichtig, Sirup darf nicht braun werden! Die Früchte aus dem Sirup nehmen und auf einem Gitter trocknen lassen. Nach dem Erkalten wie bei Schokoerdbeeren verfahren.

Verwenden Sie zu ihren selbstgemachten kandierten Früchten Fruchtzuckerschokolade, dann können sie auch ihre gesundheitsbewussten Gäste mit Süßigkeiten verführen.

Heinerle 4 Ei

Zutaten:

Teig:

250 g Palmin,

250 g Puderzucker,

250 g Blockschokolade,

1 Vanillezucker,

4 Eier,

Rechteckige Oblaten

Zubereitung:

Teig: Palmin und Puderzucker bei geringer Hitze langsam zergehen lassen. Blockschokolade und Vanillezucker zugeben und schmelzen lassen. Die Eier verquirlen und unterrühren. Die Masse etwas erhitzen, nicht kochen. Etwas abkühlen lassen und auf rechteckige Backoblaten streichen. Ca. 6 Backoblaten aufeinanderlegen. Auf die oberste Backoblate ein Küchenbrettchen oder ähnliches zum Beschweren legen. Über Nacht kühl stellen und am nächsten Tag in kleine Rauten schneiden

Ingwer-Pralinen

GF

(für 35 Stück)

300 g Vollmilchkuvertüre
20 g Kokosfett
25 g Ingwer, kandierten (trocken kristallisiert)

zum Garnieren:

- einige Ingwerstreifen
- Raspelschokolade
- 70 Papier- Pralinenförmchen

Die Kuvertüre in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Kokosfett im Wasserbad auflösen. Dann die flüssige Kuvertüre unter Rühren wieder abkühlen. Anschließend wieder im Wasserbad auf 32_ C erwärmen. Jeweils zwei Pralinenförmchen zusammensetzen und bis zur Hälfte mit Kuvertüre füllen. Kleingeschnittenen Ingwer darauf verteilen und die Förmchen bis zum Rand mit Kuvertüre füllen. Mit einigen Ingwerstreifen und mit Raspelschokolade garnieren. Abdecken und kaltstellen. Die Ingwer-Pralinen halten sich ca. 3 Wochen gekühlt.

Karamell- Bonbons

(ca. 40 Stk.)

1/4 l Schlagsahne
1/4 l Milch
200 g Zucker
15 g Butter oder Margarine oder Margarine
Mark einer Vanilleschote
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Puderzucker
etwas Öl

Sahne, Milch, Zucker, Fett, Vanillemark unter Rühren aufkochen, weiterkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Ca. 1 Std. kochen lassen und nur gelegentlich umrühren.

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Mit dem gesiebten Puderzucker unter die Sahnemasse rühren.

Eine Kastenform (11x25) mit geölter Alufolie auslegen, die Masse einfüllen und glatt streichen.

Sobald die Masse fest wird, in Stücke schneiden und auskühlen lassen.

Kirschtruffes

150 g Rahm (=Sahne)

100 g Kirsch

35 g Butter oder Margarine

500 g Couverture

Die Couverture zerhacken und mit der zimmerwarmen Butter oder Margarine in eine Schüssel geben. Den Rahm aufkochen, zur Couverture geben und solange glattrühren, bis alle Schokoladenbestandteile aufgelöst sind (=Canache). Nötigenfalls die Schüssel im warmen Wasserbad nachwärmen. Dann den Kirsch dazugeben. Zu Truffes formen oder in Truffeshohlkugeln abfüllen. Mit der Spiralgabel in Couverture trempieren.

Knusper-Konfekt

GF

Für ca. 50 Stück

100 g getrocknete Sauerkirschen

100 g getrocknete Aprikosen

150 g Frühstücks- Zerealien

(Getreidekost - u.a. im Reformhaus)

(erlaubtes Getreide grob schroten)

150 g Halbbitter-Kuvertüre

150 g weiße Kuvertüre

8 El Kaffeesahne

Sauerkirschen grob hacken. Aprikosen in feine Streifen schneiden. 3 bis 4 El. Zerealien beiseite legen, den Rest mit Kirschen und Aprikosen mischen und die Menge halbieren.

Kuvertüren getrennt voneinander zerkleinern und im heißen Wasserbad in je 4 El. Kaffeesahne schmelzen, anschließend abkühlen, jedoch nicht fest werden lassen.

Dunkle und weiße Kuvertüre jeweils unter eine Hälfte der Frucht-Zerealien-Mischung heben. Mit 2 Tl. auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech kleine Häufchen geben. Rest-Zerealien darauf setzen. Erkalten lassen.

Marmorkonfekt (amerikanisches Rezept)

455 g weiße Schokolade

345 g Erdnussbutter oder Margarine mit Stückchen

450 g Zartbitterkuvertüre

Eine große rechteckige Auflaufform oder große, rechteckige Backform mit Pergamentpapier auslegen. Weiße Schokolade zusammen mit der Erd-

nussbutter oder Margarine im Wasserbad schmelzen. Zur gleichen Zeit die dunkle Schokolade in einem anderen Wasserbad schmelzen. Die weiße Schokolade in die Form gießen, und die dunkle geschmolzene Schokolade gleich darüber gießen. Mit einem Messer durch die beiden Schichten ziehen, damit sich ein Marmor- oder Streifenmuster bildet. Erkalten lassen, in Stückchen schneiden, und dann in durchsichtige Geschenksfolie wie Bonbons verpacken.

In einer schönen Bonbondose ein hübsches und leckeres Mitbringsel!

Philadelphia-Konfekt

150 g Philadelphia-Frischkäse

12 cl Sahne

6 cl Orangensaft

1 Päckchen Vanillezucker

1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinschalen in weißer, Zartbitter- oder Vollmilchschokolade

Außerdem: Kuvertüre zum Überziehen

Frischkäse mit Sahne und Orangensaft und Vanillezucker cremig rühren.

Die Pralinschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehen schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen.

Rohkost-Konfekt

Portion/en: 1

200 g Kuvertüre; Vollmilch oder halbbitter

250 g Ananasringe; kandiert

250 g Aprikosen; getrocknet

60 g Mandeln; abgezogen, ganz

Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen, wieder abkühlen lassen, bis sie fast erstarrt ist. Danach nochmals ganz leicht erwärmen. Die Ananasringe in trapezförmige Stücke schneiden. Dann die Ananasstücke und die getrockneten Aprikosen zur Hälfte in die Schokolade tauchen. Auf die Aprikosen eine Mandel drücken. Das Konfekt auf einem Pralinengitter abtropfen lassen und erkalten lassen. Kühl aufbewahren.

Lecker auch Mit anderem Obst

Natürlich können Sie dieses Konfekt auch mit anderen Sorten Trockenobst zubereiten, z.B. mit Apfelingeln oder getrockneten Bananenscheiben. Oder trinken Sie mal Rosinen mit Rum und tauchen Sie sie danach ganz in die flüssige Schokolade. Das schmeckt wirklich toll (ist aber nichts für Kinder!). Und wenn Sie ein bisschen Abwechslung in der Farbe haben wollen, können Sie zum Überziehen auch weiße Schokolade nehmen. Rühren Sie dann aber etwas Palmin unter die Schokolade. Sie wird so geschmeidiger und glänzt viel schöner.

Sahnekonfekt

Zutaten für 1 Portionen
300 g Kuvertüre, Vollmilch
½ Vanilleschote(n)
125 ml Schlagsahne
30 g Butter oder Margarine
50 g Puderzucker, gesiebt
20 g Kakaopulver

ZUBEREITUNG

Die Vanilleschote aufschlitzen, in die Sahne geben und kurz aufkochen lassen. Nun die Schote wieder herausnehmen, die grob gehackte Kuvertüre zur Sahne geben und so lange rühren, bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Diese in eine Schüssel geben und kalt stellen. Die festgewordene Masse mit 30 g Butter oder Margarine hell-cremig schlagen, und noch mal so lange kalt stellen, bis sie fest geworden ist. Aus der Masse kleine Kugeln formen, im Puderzucker wälzen und mit Kakao bestäuben. Das Konfekt in Pralinenförmchen setzen und kühl aufbewahren.

22.11.02 Nilpferd

CK

Schokoladenkonfekt

2 Eigelb

50 g Butter oder Margarine
2 Eigelb
100 g Puderzucker
20 g schwarzer Tee
250 ml Wasser
abgeriebene Schale von 1/2 Orange
300 g Blockschokolade
50 g Kakao

Butter oder Margarine, Eigelb und Puderzucker schaumig rühren. Schwarzen Tee bereiten, 5 min ziehen lassen, abseihen und abgekühlt in die schaumige Masse einrühren.

Orangenschale und die geschmolzene Blockschokolade einrühren.

Ein Backblech mit Alufolie auslegen, den Teig 1 cm dick darauf verstreichen und erstarren lassen. Dann in Quadrate oder Rauten schneiden und in Kakao wälzen.

Ergibt ca. 40 Stück.

Schokoladenkonfekt

2 Eigelb

knapp 1/8 l Wasser

3 EL schwarzer Tee

50 g weiche Butter oder Margarine

2 Eigelbe

100 g Puderzucker

abgeriebene Schale einer halben Orange

300 g Blockschokolade besser ist Dessertschokolade

Tasse Kakaopulver

Für die Form: Alufolie oder Pergamentpapier

Eine flache, eckige Form mit Folie oder Papier auslegen.

Den Tee aufbrühen, 3 Minuten ziehen lassen, durchseihen und abkühlen lassen.

Die Butter oder Margarine mit den Eigelben und dem gesiebten Puderzucker schaumig rühren, die Orangenschale untermischen. Die Schokolade schmelzen. Den abgekühlten Tee und die Schokolade unter die Butter-Zuckermasse rühren und etwas erstarren lassen.

Die Schokoladenmasse etwa 2 cm hoch auf die Folie streichen und im Kühlschrank fest werden lassen. Aus der Masse 3 cm große Quadrate schneiden und im Kakaopulver wenden.

Schokoladentütchen

400 g bittere Schokolade

Butter oder Margarinebrotpapier

1 Holzklötzchen (quadratisch, 2-3 cm Seitenlänge)

Die Schokolade im lauwarmes Wasserbad schmelzen, sie darf nicht zu dünn werden. Das Papier in 40 ca. 10 cm große Quadrate schneiden. Je ein Blatt Butter oder Margarinebrotpapier auf den Boden des Holzklötzchens legen, das Papier in gleichmäßigen Falten am Klötzchen hochziehen.

Am überstehenden Papier festhalten und in die Schokolade tauchen. Herausziehen, erstarren lassen und dann auf einer Folie hart werden lassen. Das Papier vorsichtig drehend herausziehen und die Tütchen nach Belieben füllen. Zum Beispiel beim Kindergeburtstag mit bunten Zuckerblümchen oder für Erwachsene mit Eierlikör.

Schokoretten

300 g Creme fraiche
200 g Vollmilchschokolade
1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinschalen in weißer, Zartbitter- oder Vollmilchschokolade
Außerdem: Kuvertüre zum Überziehen
Creme fraiche mit der Schokolade schmelzen. Masse abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

Die Pralinschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehen schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen.

Nüsse aller Art

Eierlikörkugeln

2 Päckchen Butter oder Margarinekekse,
150 g Butter oder Margarine,
200 ml Eierlikör,
100 g gemahlene Nüsse
Schokoladen-Kuvertüre

Butter oder Margarinekekse zerkleinern, Butter oder Margarine schaumig rühren und mit Keksen, Eierlikör und Nüssen mischen.
Aus der Masse kleine Kugeln formen, in geschmolzene Kuvertüre tauchen und auf Alufolie trocknen lassen.

Getauchte Erdbeeren

4 Portionen

750 g Erdbeeren
150 g Weiße Kuvertüre
75 g Pistazienkerne

Die Erdbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Die weiße Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Pistazienkerne klein hacken. Nun die Erdbeeren erst in die Kuvertüre, danach in die gehackten Pistazienkerne tauchen. Vor dem Servieren auf einem Rost abkühlen lassen.

Pro Portion 398 kcal/1666 kJ

Himbeer-Trüffel

Für ca 25 Stück

200 g Weiße Schokolade
75 g weiche Butter oder Margarine
100 g pürierte Himbeeren
2 Esslöffel Puderzucker
1 Esslöffel Himbeerlikör
100 g gemahlene Pistazien

Die Schokolade im Wasserbad langsam vergehen lassen. Wenn ganz vergangen mit der Butter oder Margarine, dem Himbeerpüree, Puderzucker und Himbeerlikör gut vermischen. Im Kühlschrank ca 30 min abgedeckt ruhen lassen.

Die gemahlene Pistazien in ein Teller geben. Von der Himbeermasse mit einem Kaffeelöffel kleine Portionen abstechen, zu Kugeln formen und in den Pistazien wenden. Die Kugeln in kleine Papiertütchen legen und im Kühlschrank aufbewahren.

Kann man ca 3 Tage aufbewahren.

Nuss - Crossies

Zutaten für 40 Portionen
300 g Nüsse (Pecannüsse)
50 g Zucker
50 g Ingwer, kandiert
100 g Ananas, kandiert
400 g Kuvertüre, halbbitter

ZUBEREITUNG

Längs halbierte Nüsse auf einem Backblech verteilen. Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen, über die Nüsse gießen und mischen. Im Ofen bei 180 Grad 15 min rösten, dabei mehrmals durchrühren. Abkühlen lassen.

Ingwer und 60 g Ananas fein würfeln, mit den Nüssen mischen. Restliche Ananas in kleine Spalten schneiden.

Gehackte Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Jeweils 1/3 der Nussmischung mit jeweils 1/3 der Kuvertüre in einer Arbeitsschale mischen, mit zwei TL kleine Häufchen auf Backpapier oder Alufolie setzen, mit je einer Ananasspalte dekorieren. Kalt stellen, bis das Konfekt fest ist. Haltbarkeit: mind. 2 Wochen (kühl und dunkel in Dosen zwischen Pergamentpapier)

10.12.02 Angie17

CK

Nuss- Früchte- Schokoladenstücke

500 g halbbittere Kuvertüre
100 g getrocknete Cranberries
100 g Rosinen
50 g Pinienkerne
100 g Paranusskerne

Die Kuvertüre fein hacken und über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen.

Eine flache, rechteckige Form (ca.20x15) leicht mit Öl auspinseln und mit Klarsichtfolie auskleiden.

Die Cranberries, Rosinen, Pinienkerne und Paranüsse unter die Kuvertüre mengen.

Die Schokoladenmasse gleichmäßig in die Form verteilen und in den Kühlschrank stellen.

Fest werden lassen!

Die Schokolade aus der Form nehmen und in etwa 30 gleich große Würfel schneiden.

Pistazienkugeln

ca. 40 Stück

Zubereitungszeit 40 min.

100 g ungesalzene Pistazienkerne
50 g Puderzucker
200 g Marzipanrohmasse
4 Eßl. Mandellikör
200 g weiße Kuvertüre

Etwa 20 Pistazienkerne hacken und zum Garnieren bereit stellen-
Die übrigen Kerne mit dem Puderzucker in der Mandelmühle sehr fein mahlen.

Die Marzipanrohmasse grob hacken und mit dem Mandellikör und den gemahlene Pistazien zuerst mit einer Gabel, dann mit den Händen gründlich verkneten. Aus der Masse gut kirschgroße Kugeln rollen. Die Hände zwischendrin immer wieder mit kaltem Wasser waschen, damit es nicht so klebt.

Die Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und schmelzen (wie bei den anderen auch). Die Kugeln auf Zahnstocher, Schaschlikspieß aufspießen und in Kuvertüre tauchen. Oder auf eine Gabel setzen und tauchen. Die überzogenen Kugeln auf Alufolie setzen und jeweils mit den Pistazien verzieren, vollkommen trocknen lassen und gut verpacken.

Tipp: Noch intensiver schmecken die Kugeln, wenn sie nach dem Tauchen in gehackten Pistazien gewälzt werden. Dazu ca. 75 g Pistazienkerne mit 30 g Puderzucker sehr fein mahlen und auf ein Tablett geben. (oder großer Teller). Die Glasur nach dem Tauchen kurz antrocknen lassen (kurz) und die Kugeln in der Pistazienmischung wälzen.

Schoko-Nuss-Kugeln

1 Eiweiß

100 g Geriebene Nüsse
3 Rippen Schokolade; gerieben
200 g Puderzucker
1 pk Vanillezucker
1 El Rum
1 Eiweiß

Hagelzucker

Alle Zutaten, außer dem Hagelzucker gut miteinander verkneten. Kleine Kugeln daraus formen, in Hagelzucker wälzen und anschließend lufttrocknen.

Schoko-Nuss-Pralinen

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

100 g Orangeat
30 g Cornflakes
200 g Vollmilch-Kuvertüre
150 g Cashewkerne gehackt
1/2 Orange davon die Schale
25 Cashewkerne

Zubereitung: Orangeat sehr fein hacken. Cornflakes mit einer Kuchenrolle zerdrücken. Kuvertüre zerkleinern und im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Orangeat, gehackte Cashewkerne, Cornflakes und Orangenschale unter die Kuvertüre heben. Mit 2 Teelöffeln Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Ganze Cashewkerne quer halbiert und auf die Schoko-Nuss-Pralinen setzen. Trocknen lassen.

Trüffel

Amarettini- Trüffel GF

Zutaten:

50 g weiche Butter oder Margarine
175 g Puderzucker
75 g Mokka-Sahne-Schokolade (I)
1 TL Instant-Espressopulver
einige Tropfen Bittermandelöl
16 italienische Amarettini
125 g Mokka-Sahne-Schokolade (II)

Zubereitung:

Die Butter oder Margarine mit dem Puderzucker schaumig rühren. Den Instant- Espresso mit einigen Tropfen heißem Wasser auflösen. Die Schokolade (I) Wasserbad schmelzen, anschließend den Espresso und das Bittermandelöl dazugeben. Schokolade mit der Butter oder Margarinemischung verrühren und kalt stellen, bis man die Masse verarbeiten kann. Kleine Kugeln formen und auf die flache Seite der Amarettini drücken. Die Schokolade (II) schmelzen. Die Makronen mit der "Trüffelseite" hineintauchen und den Schokoladen-Überzug fest werden lassen.

Ardeche-Trüffeln GF

(Truffes de l'Ardeche)

Portion: 50

125 g Butter oder Margarine
125 g Neutraler Fondant
200 g Kastanienpüree
125 g Kochschokolade

100 g Bitteres Kakaopulver

Die Butter oder Margarine 30 Minuten vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen und in

der Küchenmaschine oder Rührschüssel durchkneten. Den Fondant unterrühren und dann das Kastanienpüree (wenn es ein wenig zu fest erscheint, vorher ein wenig durcharbeiten).

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und zu der Masse geben, das Ganze gut durcharbeiten.

Wenn die Masse zu weich für den Spritzbeutel ist, so stellt man sie etwa 30 Minuten kalt; die Seitenwände der Schüssel gut sauber schaben, damit keine Kruste entsteht.

Das Backtrennpapier auf dem Blech mit ein wenig Trüffelmasse festkleben und mit dem Spritzbeutel nussgroße Kugeln darauf spritzen. 30 Minuten im Tiefkühlschrank oder 2 Stunden im Kühlschrank hart werden lassen

Die Kugeln, wenn nötig, mit den Handflächen nachformen und auf einem mit Kakao gefüllten Teller wälzen.

Haltbarkeit: 8 Tage in einer luftdicht verschlossenen Dose.

Calvados-Trüffel

200 g Vollmilchschokolade

50 g Sahne

30 g ; Zucker

3 El Calvados

Bitteres Kakaopulver

Umhüllung

100 g Blockschokolade

1 El Öl

100 g Schokolade

Die Vollmilchschokolade im Wasserbad (oder ganz vorsichtig in der Mikrowelle) schmelzen. Die Sahne zum Kochen bringen, den Zucker einrühren. Die Zucker-Sahne auf die geschmolzene Schokolade gießen und die beiden Massen gut vermischen. Es ist am Anfang nicht einfach, da die Massen ziemlich fest und körnig sind. Den Calvados nach und nach zufügen. Die Masse mind. eine halbe Stunde im Kühlschrank etwas fest werden lassen. Auf einer Platte Backtrennpapier auslegen und von der Masse ungefähr nussgroße Kugeln darauf spritzen. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Die Blockschokolade mit dem Öl zu einer Glasur schmelzen. Die Schokolade für die Umhüllung reiben. Die Trüffelkugeln zwischen den Handflächen nachformen, mit der geschmolzenen Blockschokoladen-

Glasur umhüllen und auf die geriebene Schokolade setzen. Jeweils ein paar Kugeln mit Hilfe einer Gabel in dieser geriebenen Schokolade wälzen. Die Calvados-Trüffel halten sich im Kühlschrank ungefähr eine Woche. Tipp: Wenn man den Calvados durch Whisky und die Vollmilchschokolade durch Kochschokolade ersetzt, erhält man schottische Trüffel.

Champagner Trüffel

50 Stück

TRÜFFELMASSE-

100 g Butter oder Margarine; erweicht

100 g Puderzucker

200 g Weiße Kuvertüre

1 dl Champagner; (Brut)

1 El Zitronensaft

ÜBERZIEHEN:

500 g Weiße Kuvertüre

ZUM WÄLZEN: Feinster Streuzucker

Butter oder Margarine und Puderzucker mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Unter ständigem Rühren zu der Butter oder Margarine-Puderzucker-Mischung zugeben,

Champagner und Zitronensaft unter ständigem Rühren zugießen,iterrühren, bis die Masse halbfest, jedoch noch spritzfähig ist.

Masse in einen Spritzbeutel (kleine Lochtülle) füllen, Tupfen auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech spritzen, kalt stellen.

Für den Überzug, Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Die Trüffel mit Hilfe einer Pralinengabel (eine Gabel für Schnecken geht notfalls auch !!) in die Kuvertüre tauchen. In Streuzucker wälzen und kühl stellen.

Champagnertrüffel

125 g weiße Kuvertüre

50 g Butter oder Margarine

50 g Zucker

20 ml Champagner oder trockener Sekt

zum verzieren

300 g weiße Kuvertüre

125 g Kuvertüre etwas zerkleinern und im Wasserbad schmelzen, lauwarm abkühlen lassen.

Butter oder Margarine und Zucker hell-schaumig aufschlagen. Die abgekühlte Kuvertüre und den Champagner/Sekt unter ständigem Rühren dazu geben. Die Masse kalt stellen.

Kurz bevor die Masse fest wird (öfter mal nachschauen) mit 2 Teelöffeln kleine Kugeln abstechen und schnell mit den Händen rund formen. Auf eine glatte Unterlage legen und ca. 3 Stunden kühl stellen.

150 g Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die restlichen 150 g Kuvertüre zu groben Spänen hobeln. Die gut gekühlten Trüffelkugeln in die flüssige Kuvertüre tauchen, auf Backpapier etwas fest werden lassen und zum Schluss in den Kuvertürespänen wälzen.

Eiercognac- Truffes

6 Eigelb

240 g Rahm (=Sahne)
200 g Zucker
100 g Eigelb (ca. 6 Stk.)
160 g Cognac
920 g Weiße Couverture

Zubereitung:

Dieses Rezept wurde von mir selbst erstellt. Es brauchte mehrere Versuche bis diese Truffes die heutige Qualität hatten. Heute sind sie einer der beliebtesten Sorten!

Zucker und Eigelb mit dem Besen schaumig rühren.

Den Rahm kochen und in die Eigelbmasse einrühren.

Die Masse in die Pfanne geben und bis "zur Rose" (ca.87 C) erhitzen.

Die Masse nun zur Couverture geben. Entgegen dem Bild: Bitte die Masse durch ein Sieb (im letzten Bild zu sehen) lassen! Eventuelle Eier-Partikel werden so gefiltert.

Die Masse durchrühren bis alle Schokoladenpartikel aufgelöst sind.

Nun den Cognac dazugeben und alles gut mischen (nicht mit dem Mixer!).

In weiße Truffes Hohlkugeln einfüllen und diese schließen.

Etwas flüssige weiße Couverture auf die Handfläche geben und die Kugeln darin drehen. Ist sie allseitig mit Couverture bedeckt...

...in Puderzucker geben und darin rollen. Im Puderzucker lassen, bis die Couverture erstarrt ist.

Nun die Eiercognac- Truffes in einem Gittersieb rollen, um sie vom überschüssigen Puderzucker zu befreien.

Eiscreme-Trüffel

4 Eigelb

350 ml. Vollmilch
60 g. Schlagsahne
100 g. Zucker
1 Vanilleschote
4 Eigelb

30 g. Vollmilchkuvertüre

70 g. Nussnougatcreme

40 g. Butter oder Margarine

Butter oder Margarine, Nussnougatcreme u. Kuvertüre in einen topf aufkochen und von Feuer nehmen.

Milch mit der Sahne u. der aufgekrazten Vanilleschote ebenfalls aufkochen und von her nehmen

Eigelb mit Zucker cremig rühren.

eier- mix mit Milch- mix temperieren u. etwas eindicken lassen.

diese masse auf Zimmertemperatur (20 grad) abkühlen lassen u. mit den Butter oder Margarine- mix mischen.

diese masse in die laufende Eiskremmaschine füllen.

den eiscreme in Spritzbeutel füllen und Rosetten spritzen u.

für einige stunden in den TK

Himbeer-Trüffel

Für ca 25 Stück

200 g Weiße Schokolade

75 g weiche Butter oder Margarine

100 g pürierte Himbeeren

2 Esslöffel Puderzucker

1 Esslöffel Himbeerlikör

100 g gemahlene Pistazien

Die Schokolade im Wasserbad langsam vergehen lassen. Wenn ganz vergangen mit der Butter oder Margarine, dem Himbeerpüree, Puderzucker und Himbeerlikör gut vermischen. Im Kühlschrank ca 30 min abgedeckt ruhen lassen.

Die gemahlene Pistazien in ein Teller geben. Von der Himbeermasse mit einem Kaffeelöffel kleine Portionen abstechen, zu Kugeln formen und in den Pistazien wenden. Die Kugeln in kleine Papiertütchen legen und im Kühlschrank aufbewahren.

Kann man ca 3 Tage aufbewahren.

Honig-Trüffel in Hohlkugeln

Zutaten:

125 g Waldhonig,
170 g Sahne,
250 g Vollmilchschokolade,
15 g Kirschwasser,
Hohlkugeln (zu beziehen im Konditorfachgeschäft)

Zubereitung:

Honig und Sahne kurz aufkochen lassen, danach den Topf vom Herd nehmen und die kleingeschnittene Schokolade dazugeben. Wenn die Schokolade aufgelöst ist, Kirschwasser einrühren. Die Masse in eine Schüssel füllen und auf 26 Grad abkühlen lassen.

Mit einem Spritzbeutel und einer kleinen Lochtülle die Masse in die Hohlkugeln füllen.

Die Kugeln über Nacht stehen lassen. Mit der Hand in Schokolade rollen und mit der Öffnung nach unten auf Pergamentpapier setzen.

Kokos-Trüffel, GF

!

Von: Zauberkekse (29.08.03 - 10:32)

Hallo Leute!! Habe hier ein Rezept, das ist so lecker und einfach. Die Trüffel eignen sich auch gut als Geschenk. Meist mache ich sie so um die Weihnachtszeit.

Zutaten: 75 g Butter oder Margarine,
75 g Puderzucker,
1 P. Vanillinzucker,
200 g Zartbitter-Schoko
75 g Kokosraspeln

1. Butter oder Margarine schaumig rühren und den gesiebten Puderzucker u. Vanillezucker unterrühren.

2. Die Schokolade in kl. Stücke brechen und schmelzen. Anschließend unter die Butter oder Margarine-Zucker Masse rühren und 2/3 von den Kokosraspeln hinzufügen.

Auf 1 mit Backpapier ausgelegtes Brett/Blech streichen,

3. Die Masse kalt stellen.

Bevor es ganz erstarrt ist, Rechtecke oder in Rauten schneiden, ist einfacher, als

4. Aus der Masse kleine Kugeln formen und diese in den restlichen Kokosraspeln wälzen.

Variante: Man kann statt Kokosraspeln auch gemahlene Haselnüsse nehmen, aber die Kokosvariante schmeckt mir am besten.
Probiert es mal aus, die sind wirklich so lecker und ganz schnell weg!!
LG Zauberkuchen

Kokostrüffel

Pralinen

Zutaten für 20 Portionen

75 g Butter oder Margarine
75 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
200 g Schokolade, Zartbitter
75 g Kokosraspel

ZUBEREITUNG

Butter oder Margarine schaumig rühren und den gesiebten Puderzucker u. Vanillezucker unterrühren. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und schmelzen. Anschließend unter die Butter oder Margarine-Zucker-Masse rühren, und 2/3 von den Kokosraspeln hinzufügen. Die Masse kalt stellen. Aus der Masse kleine Kugeln formen und diese in den restlichen Raspeln wälzen.

20.2.04 Zauberkuchen

CK

Moccatruffes

250 g Rahm (=Sahne)
1 EL gefriergetrocknet.
Kaffee

500 g Couverture

Die Couverture zerhacken und in eine Schüssel geben. Den Rahm aufkochen, den Kaffee vollständig darin auflösen und zur Couverture geben und solange glattrühren, bis alle Schokoladenbestandteile aufgelöst sind. (=Canache). Zu Truffes formen oder in Truffeshohlkugeln abfüllen. In Couverture trempieren ? und anschließend fillieren.

Mokka - Trüffel - Eier

Zutaten für 4 Portionen

125 ml Schlagsahne

1 EL Kaffeepulver (Instant espressopulver)

125 g Butter oder Margarine

100 g Kuvertüre, Zartbitter

2 EL Likör (Whisky-Sahne)

25 g Kakaopulver

50 g Kuvertüre, Vollmilch

25 g Konfekt (Mokkabohnen, aus Schokolade)

ZUBEREITUNG

Sahne, Espresso und Butter oder Margarine aufkochen lassen, vom Herd nehmen. Kuvertüre und Likör zufügen. So lange rühren, bis alles geschmolzen ist.

In eine Schüssel gießen. Kalt stellen, bis die Masse stichfest ist. Von der Trüffelmasse mit zwei Esslöffeln Klößchen abstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Tablett geben, kalt stellen.

Klößchen in Kakao wälzen, dabei zu Eiern formen. Jeweils einen Tupfen aufgelöste Kuvertüre darauf geben, Mokkabohne darauf setzen. Kühl aufbewahren.

7.4.03 Sissimuc CK

Mokka-Trüffel

55 Stück

ZUTATEN 200 g Zartbitterschokolade

100 g Butter oder Margarine

150 g Puderzucker

1 TI Instant- Kaffeepulver

1 El Kaffeelikör

Pistazien; zum Verzieren

Pralinenförmchen

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und von der Kochstelle nehmen. Butter oder Margarine in einer Schüssel schaumig rühren. Den Puderzucker löffelweise dazugeben. Mit den Schneebeisen des Handrührgerätes zu einer glatten Creme rühren. Kaffeepulver in Kaffeelikör auflösen und zufügen. Leicht abgekühlte Schokolade unter langsamem Rühren zugeben. Weiterrühren, bis eine gleichmäßige dicke Creme entstanden ist. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Creme in die Pralinenförmchen spritzen. Jede Praline mit einer halbierten Pistazie verzieren. Verpackt kühl aufbewahren

Rahmtruffes

dunkle Truffes

250 g Rahm (=Sahne)

500 g Couverture

helle Truffes

200 g Rahm (=Sahne)

500 g Milch Couverture

Die Couverture zerhacken und in eine Schüssel geben. Den Rahm aufkochen und zur Couverture geben und solange glattrühren, bis alle Bestandteile der Schokolade aufgelöst sind. Zu Truffes formen oder in Truffeshohlkugeln abfüllen. Mit Couverture überziehen und auf einem Kuchengitter rollen.

Rumtrüffel

50 Stk. Pralinenhohlformen aus Zartbitterschokolade

200 g Zartbittercouverture

200 ml Sahne

100 g Zucker

2 EL Rum

3 Tropfen Vanillearoma

100 g Zartbittercouverture

Die Sahne mit Zucker erhitzen, nicht kochen, und die Kuvertüre darin auflösen, Rum und Vanillearoma unterrühren, abkühlen lassen und in die Hohlformen füllen, mit Kuvertüre verschließen.

Rumtrüffel II

100 g Zartbitter-Schokolade,

100 g Butter oder Margarine,

120 g Puderzucker,

1 EL Rum,

100 g Mandeln,

Schokoladenraspel,

Kokosraspel,

50 g Kakaoglasur

Zerbröckelte Zartbitter-Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Weiße Butter oder Margarine, Puderzucker, Rum und abgezogene Mandeln unterrühren. Die Masse im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Aus der Masse kleine Kugeln formen. Einen Teil der Kugeln in 1 EL Schokoladen-

raspel, einen anderen Teil in 1 EL Kokosraspel wälzen, den Rest in der Ka-
kaoglasur tauchen und trocknen lassen. Die Trüffel kühl aufbewahren

Rumtrüffel III

20 Stück

20 g Butter oder Margarine

250 g Vollmilch-Kuvertüre

80 ml Rum (z.B. Pott 54)

200 g Zartbitter-Kuvertüre

Vollmilch-Kuvertüre-Raspel

Die Butter oder Margarine in einem Topf bei milder Hitze erwärmen. Die
kleingehackte

Vollmilch-Kuvertüre und den Rum zugeben. Die Kuvertüre bei milder Hitze
schmelzen. Die Masse in eine Schüssel umfüllen und erkalten lassen. Mit
Hilfe eines Teelöffels kleine Portionen abstechen, zu Kugeln formen und
auf Backpapier setzen. Die Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad auf 32
Grad erwärmen und die Schokobällchen kurz eintauchen. Anschließend im
Vollmilch-Kuvertüre-Raspel wenden. Mindestens eine Stunde zum Fest-
werden kalt stellen.

Zubereitungszeit: 1 Stunden. Pro Stück ca. 643 kJ = 154 kcal.

Rumtrüffel IV

100 g Butter oder Margarine,

2 EL Kakao,

2 EL Arrak oder Rum,

200 g gute Schokolade,

200 g gem. Haselnüsse,

Puderzucker nach Bedarf. Butter oder Margarine schaumig rühren, Kakao
dazu, Arrak/Rum ebenso und zerkleinerte Schoko im Wasserbad schmel-
zen und etwas abgekühlt mit den Nüssen dazu zuletzt soviel Puderzucker
wie die Masse nimmt und genügend fest ist in gleichmäßige Kugeln for-
men und in Schokostreusel wälzen und an der Luft gut trocknen lassen.

Rumtrüffel V

20 stück

20 g Butter oder Margarine

250 g Vollmilchkuvertüre

80 ml Rum 54%;
200 g Zartbitterkuvertüre
Vollmilch-Kuvertüreraspel

Die Butter oder Margarine in einem Topf bei milder Hitze erwärmen. Die Vollmilchkuvertüre zerhacken und mit dem Rum dazugeben. Unter Rühren bei sanfter Hitze schmelzen lassen. Dann Masse in eine Schüssel geben und

erkalten lassen. Mit Hilfe eines Teelöffels kleine Häufchen abstechen, rund formen und auf Backpapier setzen. Die Zartbitterkuvertüre auf 32 Grad erwärmen und die Bällchen damit überziehen. Anschließend in den Vollmilch-Kuvertüre-Raspeln wenden. Eine Stunde kalt stellen und dann hübsch verpacken.

In einem hübschen Kästchen arrangiert eignen sich die Rumtrüffel hervorragend als Mitbringsel aus der eigenen Küche.

Rumtrüffel VI

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

20 g Butter oder Margarine
250 g Vollmilchkuvertüre
80 ml Rum 54%
200 g Zartbitterkuvertüre Vollmilch-Kuvertüreraspel

Zubereitung:

Die Butter oder Margarine in einem Topf bei milder Hitze erwärmen. Die Vollmilchkuvertüre zerhacken und mit dem Rum dazugeben. Unter Rühren bei sanfter Hitze schmelzen lassen. Dann Masse in eine Schüssel geben und erkalten lassen. Mit Hilfe eines Teelöffels kleine Häufchen abstechen, rund formen und auf Backpapier setzen. Die Zartbitterkuvertüre auf 32 Grad erwärmen und die Bällchen damit überziehen. Anschließend in den Vollmilch-Kuvertüre-Raspeln wenden. Eine Stunde kalt stellen und dann hübsch verpacken. In einem hübschen Kästchen arrangiert eignen sich die Rumtrüffel hervorragend als Mitbringsel aus der eigenen Küche.

Sahnetrüffel

200 ml süße Sahne,
200 g helle Kuvertüre,
200 g dunkle Kuvertüre,
50 ml Cognac, etwas Kakaopulver

Sahne ein wenig einkochen. Dann die beiden Kuvertüren am besten zusammen mit der Sahne in einem Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen und Cognac unterrühren. Die Masse zum Festwerden einen Tag in den Kühlschrank stellen. Dann beliebig ausformen und mit Kakaopulver bestreuen.

Schokoladentrüffel I GF

100 g Butter oder Margarine
2 EL Kakao
2 EL Arrak (Rum)
200 g Schokolade
200 g Haselnüsse, fein gerieben
Puderzucker (viel)

Butter oder Margarine schaumig rühren, Kakao und Arrak/Rum dazu. Währenddessen die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Geschmolzene Schokolade und Haselnüsse der Butter oder Margarinemasse beifügen. Anschließend Puderzucker unterkneten. Die Menge des Puderzuckers richtet sich danach, wie viel die Masse aufnehmen kann - eine genaues Maß gibt es nicht, mit zwischen 200 und 350 g sollte man aber auskommen. Wenn der Teig fest genug ist, aus diesem Kügelchen rollen und an der Luft trocknen lassen. Zur Aufbewahrung eignet sich am besten eine Blechdose.

Schokotrüffel 3 Eigelb

Konfekt

Zutaten für 50 Portionen
150 g Butter oder Margarine
150 g Schokolade (Kochschokolade)
150 g Nougat oder Milkschokolade
3 EL Kakaopulver
150 g Puderzucker
3 TL Vanillezucker
3 EL Rum
3 Ei(er), davon das Eigelb
100 g Zucker od. Schokostreusel

ZUBEREITUNG

Zutaten gut abrühren, kurz kalt stellen, sobald etwas fest ist, nussgroße Kugeln formen, und in Kristallzucker oder Schokostreusel wälzen.

18.11.03 Ladösi CK

Schokotrüffeln

Zutaten für 50 Portionen

200 ml Sahne

30 g Butter oder Margarine

250 g Schokolade, (mind. 70 % Kakaogehalt)

250 g Schokolade, Zartbitter

2 EL Cognac / Rum

100 g Kuvertüre

etwas Palmfett

ZUBEREITUNG

Die Schlagsahne mit der Butter oder Margarine erhitzen. Sobald sie kocht, die Schokolade dazu geben und rühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist. Den Cognac dazu geben. Danach die Masse entweder in eine beliebige am besten mit Backpapier ausgelegte Form geben und an einem kühlen Ort über Nacht stehen lassen, damit die Trüffelmasse fest werden kann. Dann am nächsten Tag mit möglichst kleinen Plätzchenausstechern Pralinen ausstechen. Anschließend Kuvertüre im Wasserbad erhitzen, etwas Kokosfett dazu geben. Damit die Pralinen überziehen. Beliebig verzieren. Oder die Masse, sobald sie etwas abgekühlt, aber noch geschmeidig ist, mit dem Spritzbeutel als "Tupfer" in Papierförmchen für Pralinen spritzen.

28.11.02 Regina2 CK

Trüffel VII

von Hand gerollt mit Alkohol

Zutaten:

150 g Sahne,

130 g Vollmilchschokolade,

160 g Zartbitterschokolade,

30 g Rum oder andere Spirituosen

Zubereitung:

Sahne kurz aufkochen, dann den Topf vom Herd nehmen und beide kleingeschnittenen Schokoladensorten dazugeben. Wenn sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat, vorsichtig den Rum unterrühren.

Die Schokoladenmasse in eine Schüssel füllen und kalt stellen, am besten über Nacht stehen lassen. Dann mit dem Melonenlöffel kleine Kugeln formen oder mit dem Teelöffel die gewünscht Menge abstechen und in der Hand zu kleinen Kugeln rollen.

Die Kugeln kalt stellen. Danach in die Hand etwas flüssige Schokolade geben und die kalten Kugeln darin rollen, danach in Puder- Zucker wälzen. Die Kugeln müssen ruhen bis die Schokolade fest ist

Trüffel aus Kokos

150 g Zartbitter-Kuvertüre
1/2 Becher Schlagsahne (125 g)
2 EL lösliches Kaffeepulver
150 g Kokosraspel
50 g Korinthen
3 EL Kokoslikör
70 g Butter oder Margarine

Die Kuvertüre hacken, mit Sahne und Kaffee in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Abkühlen lassen. 100 g Kokosraspel in einer Pfanne bei milder Hitze rösten. Die Korinthen heiß abwaschen, gut wieder abtropfen lassen. In einer Schüssel oder einer Tasse mit dem Kokoslikör beträufeln und darin marinieren. Die Butter oder Margarine schaumig schlagen, nach und nach die abgekühlte Schoko-Sahne unterrühren. Die Korinthen und die 50 g ungerösteten Kokosraspel einrühren. Etwa 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit einem Teelöffel kleine Portionen von der Masse abnehmen, zwischen den Handflächen zu Kugeln formen, Die Hände zwischendurch immer wieder unter kaltes Wasser halten. Die 100 g gerösteten Kokosraspel auf einen breiten Teller streuen, die Trüffelbällchen darin wälzen. Auf Klarsichtfolie oder einem flachen Teller trocknen lassen, später eventuell in kleine, bunte Pralinen Papiermanschetten setzen

Trüffel VIII

75 gr. Butter oder Margarine
50 gr. Butter oder Margarineschmalz
125 gr. geriebene Halbbitterschoko
125 gr. Puderzucker
150 g. geriebene Mandeln
3 EL Weinbrand
heller u. dunkler Kakao

Butter oder Margarine und Schmalz schmelzen, Schoko dazu, auflösen. Dann Puder-Zucker, Mandeln und Weinbrand unterrühren. Wenn die Mas-

se fest geworden ist, Kugeln formen und in einer Mischung aus h. und d. gesiebten Kakao wälzen.

Trüffel Zartbitter- ohne Alkohol

Zutaten:

150 g Sahne,
65 g Süßrahmbutter oder Margarine,
65 g Milch (3,5%),
350 g Zartbitterschokolade (Kuvertüre)

Zubereitung:

Sahne, Butter oder Margarine und Milch kurz aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen, die kleingeschnittene Schokolade beifügen und mit einem Holzlöffel rühren bis alles aufgelöst ist.

Eine Sandkuchenform (30 x 9) mit Pergamentpapier auslegen. Die Trüffelmasse einfüllen und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag die festgewordene Trüffelmasse in kleine Quadrate schneiden ca. 2 x 2 cm und kurz in den Eißchrank legen. Dann nach und nach in flüssige Schokolade tunken und in Kakao wälzen, der mit 10% Puderzucker gemischt ist, damit er nicht so herb ist

Weihnachts-Trüffel

25 Portionen

150 g Weihnachtsschokolade
175 g Schlagsahne

ZUM GARNIEREN

Haselnusskerne
Pistazien
Mandeln
Kakao
Puderzucker
Pistazien; gemahlen
25 Alu- Pralinen- Förmchen

Schokolade hacken. Sahne erhitzen (nicht kochen). Schokolade darin unter Rühren saftig schmelzen. Masse im hohen Rührbecher ca. 3 Stunden kalt stellen.

Trüffelmasse mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig aufschlagen. einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Förmchen spritzen.

Trüffel nach Belieben mit Haselnüssen, Pistazien und Mandeln verzieren und mit gemahlene Pistazien bestreuen. Wahlweise mit Kakao oder Puderzucker bestäuben.

Kühl aufbewahren.
Zubereitungszeit 40 Minuten

Weinbrand-Trüffel

75 gr. Butter oder Margarine
50 gr. Butter oder Margarineschmalz
125 gr. geriebene Halbbitterschoko
125 gr. Puderzucker
150 g. geriebene Mandeln
3 EL Weinbrand
heller u. dunkler Kakao

Butter oder Margarine und Schmalz schmelzen, Schoko dazu, auflösen. Dann Puderzucker, Mandeln und Weinbrand unterrühren. Wenn die Masse fest geworden ist, Kugeln formen und in einer Mischung aus h. und d. gesiebten Kakao wälzen

Weißer Trüffel

Zutaten für 25 Portionen
180 g Schokolade, weiß
75 g Butter oder Margarine
3 EL Sahne
1 Prise Salz
2 EL Cointreau

ZUBEREITUNG

Die Schokolade mit der Butter oder Margarine, der Sahne und dem Salz im Wasserbad zum Schmelzen bringen, dabei darauf achten, dass die Schokolade nicht zu heiß wird! Anschließend abkühlen lassen. Den Cointreau dazu geben. Die Masse sobald sie etwas abgekühlt, aber noch geschmeidig ist (dauert eine bis zwei Stunden), mit dem Spritzbeutel als "Tupfer" in Papierförmchen für Pralinen spritzen. Kühl stellen, damit sie härten.

Whiskytrüffel

110 g Zartbitterschokolade
50 g Vollmilchschokolade
125 g Butter oder Margarine
125 g Puderzucker
3 Eßl. Kakao
2 cl Whisky
1 Eßl. gehackte Mandeln oder Pistazien

Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen, Butter oder Margarine und Zucker schaumig rühren, Kakao, Whisky mit der zerlaufenen Schokolade langsam unterrühren, 15 min kalt stellen, in Pralinenmanschetten spritzen und kalt stellen.

Whiskytrüffel, was leckerer zum Kaffee:

150 g Haselnüsse
125 g Blockschokolade
125 g Butter oder Margarine
125 g Puderzucker
3 EL Whisky
Kokosflocken

Die Haselnüsse fein mahlen und die Schokolade raspeln. Die Nüsse in einer beschichteten Pfanne hellgelb rösten, bis sie duften, beiseite stellen. Die Butter oder Margarine schaumig rühren, den Puderzucker dazusieben und unterrühren. Die Schokolade, Haselnüsse und den Whisky nach und nach unter die Butter oder Margarinemasse rühren. Die Masse etwas fest werden lassen.

Kokosflocken auf einen Teller geben. aus der Trüffelmasse etwa kirschgroße

Kugeln formen und in den Kokosflocken wälzen. Kühl stellen und in einer Dose einige Tage durchziehen lassen.

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de

Walnuss

Milch

Marzipan - Pralinen

Zutaten für 1 Portionen

400 g Marzipan - Rohmasse
80 g Walnüsse, gehackt
2 cl Rum
400 g Kuvertüre, Zartbitter
40 Walnüsse, halbierte

ZUBEREITUNG

Die Marzipanrohmasse, die gehackten Walnüsse und den Rum verkneten. Die Masse etwa 1 cm dick ausrollen und 2x3 cm große trapezförmige Stücke ausschneiden. Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen und etwas abkühlen lassen. Die Marzipanstücke mit einer Gabel aufspießen, in die Schokolade tauchen und zum Abtropfen auf ein Kuchengitter legen. Mit den Walnusshälften verzieren, solange die Schokolade noch nicht ganz fest ist. Im Kühlschrank aufbewahren.

8.12.03 Dragonfly-Lady CK

statt des Orangenlikörs habe ich Kaffeelikör genommen, weil mir das Ganze noch nicht genug nach Kaffee schmeckte habe ich etwas frisch gekochten Espresso mit in den "Teig" gegeben. Der wurde dann etwas zu klebrig, daher habe ich noch 3 im Gefrierbeutel mit dem Nudelholz zerbröselte Zwiebäcke darunter gegeben. Zum Schluss aus der Masse Kugeln geformt und ich ein "Vollmilch-Zartbitter-Schokolade-Gemisch" getaucht. Mit Walnusshälften, z. T. auch mit drübergespritzter weißer Kuvertüre verziert.

18.12.03 Bella_Boella CK

Marzipan - Walnuss - Pralinen

Zutaten für 60 Portionen

100 g Ananas, kandiert
100 g Puderzucker
400 g Marzipan - Rohmasse
4 cl Himbeergeist
400 g Kuvertüre, bittere
60 Walnüsse, halbe (ca. 200g)
Puderzucker, zum Ausrollen

ZUBEREITUNG

Die Ananas mit einem Wiegemesser in kleine Stückchen wiegen. Den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Die Marzipan-Rohmasse in kleine Würfel schneiden und mit den Ananasstückchen, dem Himbeergeist und dem Puderzucker verkneten.

Eine Arbeitsfläche leicht mit Puderzucker betreuen und die Marzipanmasse darauf etwa 1,5 cm dick ausrollen. Mit einem scharfen Messer, das man immer wieder in warmes Wasser taucht, aus der Marzipanplatte etwa 2x3 cm große trapezförmige Stücke schneiden.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen.

Die Marzipanstücke auf eine Gabel stecken, in die Kuvertüre tauchen, diese über dem Töpfchen etwas abtropfen lassen, und die Pralinen mit dem "Gesicht" nach oben auf Alufolie trocknen lassen.

Solange die Kuvertüre noch weich ist, auf jede Praline 1/2 Walnusskern drücken. Die Pralinen dann im Kühlschrank richtig fest werden lassen.

19.5.04 Chop Suey CK

Marzipan-Pralinen

400 g Marzipan-Rohmasse,
80 g gehackte Walnüsse,
2 cl Rum,
400 g Zartbitter Kuvertüre,
40 halbe Walnusskerne

Die Marzipanrohmasse, die gehackten Walnüsse und den Rum verkneten. Die Masse etwa 1 cm dick ausrollen und 2x3 cm große trapezförmige Stücke ausschneiden. Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen und etwas abkühlen lassen. Die Marzipanstücke mit einer Gabel aufspießen, in die Schokolade tauchen und zum Abtropfen auf ein Kuchengitter legen. Mit den Walnusshälften verzieren, solange die Schokolade noch nicht ganz fest ist. Im Kühlschrank aufbewahren.

Palmin und Zucker zum schmelzen bringen, Schokopulver (kein Kakao!!) und Vanillezucker dazugeben, gut verrühren. Von der Herdplatte nehmen und Eier dazugeben, gut verrühren und wieder zum kochen bringen, vom Feuer nehmen, etwas abkühlen lassen.

Lagenweise die Oblaten bestreichen, beschweren und mindestens 3 Tage kalt stellen.

Zum servieren in Rauten schneiden!

Mondfelder Walnusskugeln

250 g grob gehackte Walnüsse,
250 g Mandeln,
250 g grob gemahlene Butter oder Margarinekekse,

300 g Zucker,
2 TL. Vanillezucker,
6 TL Rum,
4 TL. Kakao,
4 Eier,
250 g Palmin,
bunte Streusel, Schokostreusel
Zubereitung:

Walnüsse, Mandeln, Butter oder Margarinekekse, Zucker, Vanillezucker, Rum und Kakao zusammengeben. Die Eier schlagen und unter die Masse rühren. Das Palmin flüssig werden lassen und dazugeben. Kugeln formen und in den Streuseln rollen, je zur Hälfte in bunten Streuseln und Schokostreuseln.

Nuss Früchte Konfekt

Zutaten für 4 Portionen

150 g Backpflaumen
150 g Feigen
150 g Rosinen
150 g Walnüsse
1 EL Honig
1 Pkt. Vanillezucker
70 g Schokolade, geriebene

ZUBEREITUNG

Die Früchte mittelfein faszieren (hacken), mit geriebenen Nüssen, Honig, Vanillinzucker und Schokolade zu einer festen Masse vermischen. Auf einem Brett daraus Rollen formen, gleichmäßige Stücke abschneiden, zu Kugeln rollen und in Kristallzucker wälzen. Die Kugeln in Papierkapseln setzen.

30.7.03 Steinlaus CK

Rocky Road Fudge

Zutaten für 1 Portionen

450 g Kuvertüre, (Zartbitter oder Vollmilch)
1 EL Butter oder Margarine
400 g Kondensmilch, gezuckert
150 g Walnüsse, gehackt, leicht geröstet
150 g Marshmallow(s) (Minis)

ZUBEREITUNG

Rechteckige Backform oder Auflaufform mit Pergamentpapier auslegen. Kuvertüre zusammen mit der Kondensmilch und der Butter oder Margarine bei sanfter Hitze schmelzen, gut durchrühren. Nüsse und Marshmallows unterheben. In die vorbereitete Form drücken, im Kühlschrank hart werden lassen. In kleine Stückchen schneiden und als Konfekt servieren.

26.7.04 Dragonfly-Lady CK

Toffee Bars (Toffee- Riegel) 1 Eigelb

1 c Butter oder Margarine
1 c Brauner Zucker
1 Eigelb
1 TI Vanille
2 c Mehl; gesiebt
1 c Halbbittere Schokolade
1 c Walnüsse; gehackt

Die Butter oder Margarine cremig rühren. Zucker, Ei, Vanille hinzufügen. Dann wird das Mehl eingerührt und alles gut vermischt. Zerkleinerte Schokolade und die Walnüsse hinzufügen. Die Masse auf ein ungefettetes Blech (Größe ca. 40x26cm) streichen und bei 170°C ca. 18-20 Min. backen. Noch warm in Riegel schneiden. Auskühlen lassen. Es sollte ca. 48 Riegel ergeben

Walnuss-Früchte-Busserl

100 g getrocknete Aprikosen
8 cl Sherry oder Apfelsaft
100 ml Sahne
100 g Vollmilchschokolade
30 g gemahlene Walnüsse
1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinschalen in weißer, Zartbitter- oder Vollmilchschokolade

Außerdem: Kuvertüre zum Überziehen

Aprikosen mit Sherry oder Apfelsaft pürieren, mit der Sahne erwärmen. Schokolade darin schmelzen und Walnüsse unterheben.

Masse abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehen schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen.

Wallnuss-Pralinen

Zutaten:

375 g Marzipan
200 g Puderzucker gesiebt
300 g Wallnusskerne
3 - 4 EL Orangenlikör
dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

Marzipan + Puderzucker verkneten. 50 Wallnuss-Hälften beiseite legen. Restl. Wallnusskerne mahlen und mit Orangenlikör unter die Marzipanmasse kneten. Aus der Masse eine Rolle formen. In 50 Stücke schneiden. Kleine Pralinen daraus formen. Mit der flüssigen Kuvertüre überziehen. Mit den übrigen Wallnuss-Hälften verzieren. Evtl. in Pralinen-Papireförmchen legen.

Kühl lagern.

Wallnuss-Pralinen

ca. 30 Stück

Zubereitungszeit 45 min.

150 g Wallnusskerne
150 g Puderzucker
2 Eßl. Rosenwasser
Puderzucker zum Ausrollen
200 g Halbbitter-Kuvertüre- oder weiße Kuvertüre
30 makellose (na ja) Wallnusshälften

Die Wallnusskerne in der Mandelmühle oder Küchenmaschine ganz fein mahlen und mit dem Puderzucker vermischen, portionsweise ein zweites Mal fein mahlen.

Die Nuss-Zucker-Mischung in einer Schüssel mit dem Rosenwasser zu einem Marzipan verkneten. Sollte die Masse zu bröselig sein, tropfenweise 2-3 Eßl. Wasser hinzufügen und unterkneten. Es soll ein formbarer Teig entstehen.

Die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben. Das Marzipan darauf gut 1 cm dick ausrollen und in etwa 2 cm große Quadrate schneiden.

Die Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.

Die Quadrate auf eine langzinkige Gabel setzen und in die Kuvertüre tauchen. Auf ein feinmaschiges Gitter oder Alufolie setzen. Je eine Walnusshälfte auf die noch weiche Glasur legen und die Pralinen vollkommen trocknen lassen.

Anschließend gut verpacken und an einem nicht zu warmen Ort aber auf keinen Fall im Kühlschrank aufbewahren.

Walnuss - Pralinen I

Zutaten für 30 Portionen

150 g Walnüsse

150 g Puderzucker

2 EL Rosenwasser

Puderzucker, zum Ausrollen

200 g Kuvertüre, Halbbitter oder weiße Kuvertüre

30 Walnüsse, halbiert, makellose

ZUBEREITUNG

Die Walnusskerne in der Mandelmühle oder Küchenmaschine ganz fein mahlen und mit dem Puderzucker vermischen, portionsweise ein zweites Mal fein mahlen. Die Nuss-Zucker-Mischung in einer Schüssel mit dem Rosenwasser zu einem Marzipan verkneten. Sollte die Masse zu bröselig sein, tropfenweise 2-3 EL Wasser hinzufügen und unterkneten. Es soll ein formbarer Teig entstehen.

Die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben. Das Marzipan darauf gut 1 cm dick ausrollen und in etwa 2 cm große Quadrate schneiden.

Die Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.

Die Quadrate auf eine langzinkige Gabel setzen und in die Kuvertüre tauchen. Auf ein feinmaschiges Gitter oder Alufolie setzen. Je eine Walnusshälfte auf die noch weiche Glasur legen und die Pralinen vollkommen trocknen lassen.

Anschließend gut verpacken und an einem nicht zu warmen Ort aber auf keinen Fall im Kühlschrank aufbewahren.

30.9.02 Samha

CK

Walnuss-Aprikosen-Konfekt

125 g getrocknete Aprikosen in sehr kleine Stücke schneiden, mit

3 Eßl. Apricot Brandy übergießen, zugedeckt etwa 2 Stunden stehen lassen.

200 g Marzipanrohmasse hinzufügen, mit einem elektrischen Handrührgerät mit Rührbesen gut verrühren.

100 g gesiebten Puder Zucker unterkneten.

Aus der Masse etwa 2 cm dicke Rollen formen, in etwa 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

100 g Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Jedes Marzipanstückchen hineintauchen, auf Pergamentpapier setzen und mit Walnusshälften garnieren

Walnuss-Aprikosen-Taler

125 g getrocknete Aprikosen

3 El Apricot Brandy

200 g Marzipan-Rohmasse

100 g Puderzucker

100 g Kuvertüre

100 g Walnusshälften

Aprikosen in sehr kleine Stücke schneiden, mit dem Brandy tränken und zugedeckt 2 Stunden ziehen lassen.

Marzipan und den gesiebten Puderzucker hinzufügen, gut durchkneten, eine Rolle formen und ca. 1 cm dicke Taler schneiden. Mit sehr glatt gerührter Kuvertüre vorsichtig begießen, die unteren Räder sollten frei bleiben. auf den leicht angetrockneten Guss je eine Walnusshälfte setzen.

Milch Frei

Walnusskonfekt

125 g getrocknete Aprikosen kleingehackt,

1 Eßl Likör (Cointreau oder ähnliches)

200 g Marzipan,

100 g Puderzucker

das alles zusammenkneten

Kugeln, etwas oval formen, in geschmolzene Vollmilchschokolade tauchen und mit Walnusshälften verzieren

Konfekt Milchfrei

Diverse Nüsse

Butter oder Margarinetrüffel GF

25 g Kokosplattenfett
250 g Nussnougat
50 g Butter oder Margarine
5 El Kirschwasser
250 g weiße Kuvertüre
25 Pistazienkerne
Backpapier

1. Kokosfett schmelzen und wieder abkühlen lassen. Nussnougat cremig rühren. Butter oder Margarine und Kokosfett unterrühren. Mit Kirschwasser

aromatisieren. Kalt stellen, bis die Masse fest ist.

2. Nougatmasse nochmals hell-schaumig aufschlagen, dann in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 25 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brett spritzen. Über Nacht durchkühlen lassen.

3. Kuvertüre auflösen, die Nougathäufchen damit überziehen. Mit Pistazien verzieren. Bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.

Feigenkugeln GF

Zutaten:

250 g Marzipan-Rohmasse
80 g Puderzucker
1 Gläschen Arrak
6 bis 8 getrocknete Feigen
4 EL Orangenkonfitüre
100 g gestoßener Krokant (fertig zu kaufen) DER SCHON WIEDER!!

Zubereitung:

Marzipan-Rohmasse mit gesiebttem Puderzucker und Arrak verkneten und dünn ausrollen. Feigen vom Stielansatz befreien und in Viertel schneiden. Je ein Feigenviertel mit einem passend zugeschnittenen Stück Marzipan umhüllen und rund rollen. Orangenkonfitüre erhitzen, die Feigenkugeln damit einpinseln und sofort in dem gestoßenen Krokant wälzen.

Abwandlung:

250 g Feigen und
75 g Haselnüsse fein hacken, mit etwas Rum vermengen, Kugeln formen, in zerlassene Kuvertüre tauchen und in Schokoladenstreuseln wenden; im Kühlschrank trocknen

Honig Pralinen

Cremiger Honig (Rapshonig oder Kleehonig), Hasel- oder Mandelmus, Kokos- oder Nussraspel, frisch gepr. Zitronensaft oder Rum

Honig mit allen Zutaten gut vermengen, so dass eine zähe Masse entsteht. Kugeln von ca. 2 cm Durchmesser formen und in den Kokos- oder Nussraspeln wälzen.

Israelische Sesamkonfekt GF

200 g fester kristallisierter Honig
100 g Walnusskerne
100 g Sesamsamen in trockener heißer Pfanne kurz rösten
Honig + geh. Walnusskerne zugeben. Etwas abkühlen lassen.
Wenn die Masse fest zu werden beginnt, kleine Kugeln formen o auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech streichen ca 2 mm dick.
Mit einem spitzen Messer in Würfel 2 X 2 cm oder Rechtecke schneiden.
Das Messer zwischendurch immer wieder in heißes Wasser tauchen. Fertig auskühlen + trocknen lassen.

Kaffee- Konfekt GF

100 g Haselnüsse /
1 E Haselnussmus /
1 E Bohnenkaffee (Türkischer Kaffee) gem.
1 T Kakao

50 g Honig
50 g Pistazien

Haselnüsse fein mahlen+ mit dem Haselnussmus vermischen. Kaffee in heißem Wasser auflösen, zusammen mit dem Kakao + dem Honig zur Nussmasse geben. Alle Zutaten gut verkneten. Aus der Masse kleine Kugeln formen, Pistazien hacken, Kugeln darin wälzen

Zitronat
Rum, Schluck
Vanillezucker
0,25 T Nelken
0,25 t Zimt+ Pigment

Nougatcreme

Zutaten:
2 EL Sonnenblumenöl
100 g Honig
100-200 ml Wasser
200 g Haselnüsse, sehr fein gemahlen
50 g Kakao
0,5 TL Vanille
0,5 TL Zimt

Zubereitung:

Öl, Honig und Wasser mit Schneebesen verquirlen

Nüsse mit Kakao und Gewürzen gut mischen

Beide Mischungen zusammen gut verrühren

Hinweis: In einem Schraubglas kühl aufbewahren

Nuss-Honig Konfekt (Gosinach, vereinfacht)

250 g Baumnüsse; fein gehackt
200 g Honig; z.B. Akazienhonig
100 g Vollrohrzucker

Die gehackten Nüsse in einer Bratpfanne unter ständigem Rühren rösten - nicht dunkel werden lassen !

Honig und Zucker in einer Bratpfanne zusammen köcheln, dann die

gerösteten Nüsse beifügen und unter häufigem Rühren 15 Min. köcheln lassen.

Kleines Blech mit Backpapier belegen, dieses leicht einölen und die Nussmasse darauf verteilen. Die Nussmasse sollte mind. 2 cm hoch sein. Auskühlen lassen, dann mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in Rhomben schneiden.

Nusscreme

29.11.2003

400 g Erdnüsse geröstet , geschält, gemahlen

250 g Haselnüsse geröstet, gem.

4 TI Carob

0,25 TI Vanille Pulver

4 EI ungehärtete Margarine / Deli

3 TI fester Honig , alles zusammen manschen, in Glas füllen , in Kühlschrank

Pralinen Blanche ou Roses de Coco GF

500 g Zucker

4 EI Wasser

350 g frische Kokosnuss, geraspelt

etwas rote Speisefarbe

Diese Konfekt ist eine Spezialität der kreolischen Kohnfisserie und besonders beehrt in der Gegend von New Orleans.

Den Zucker und das Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Sobald aus dem Zuckerwasser ein Sirup entsteht, den Topf vom Herd nehmen und die geraspelten Kokosnuss einrühren. Gründlich vermischen und den Topf wieder auf den Herd stellen. Unter ständigem Rühren noch 2-3 Minuten weiterkochen bis Blasen aufsteigen (106-113°C). Eine Marmorplatte mit Butter oder Margarine bestreichen.

Mit einem Löffel etwas Sirup auf die Platte geben und mit einer Gabel so verteilen und flachdrücken, dass etwa 0,5 cm dicke, runde Scheiben von 10-12 cm Durchmesser entstehen. Die Scheiben trocknen lassen und dann mit Hilfe eines Messers behutsam von der Platte ablösen.

Quitten - Marzipan - Würfel

Zutaten für Portionen

400 g Zucker und etwas Zucker zum Bestreuen
Öl zum Bepinseln
200 g Kuvertüre, Halbbitter
95 g Walnüsse (Walnussmark)
200 g Marzipan - Rohmasse
100 g Puderzucker
4 EL Cognac
etwas Puderzucker zum Ausrollen
500 g Kuvertüre, Vollmilch
680 g Quitte(n), das Mark

ZUBEREITUNG

Das Quittenmark mit dem Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze 25-30 Minuten auf 2/3 der Gesamtmenge einkochen. Eine flache Arbeitsschale (ca. 22x18 cm) dünn mit Öl auspinseln. Die heiße Quittenpaste in die Arbeitsschale gießen. Die Paste soll ca. 1 cm dick ausgegossen werden. Eventuell einen Streifen aus starkem Karton dagegensetzen, bis die Masse erkaltet ist und nicht mehr verläuft. Über Nacht erkalten lassen.

Für das Walnussmarzipan die Halbbitter-Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Das Walnussmark gut durchrühren, damit sich das abgesetzte Öl wieder mit dem Mark verbindet. Walnussmark, Marzipanrohmasse, Puderzucker, Cognac und geschmolzene Kuvertüre in eine Schüssel geben und verkneten. Die Mischung 10 Minuten abkühlen lassen und dann auf der mit Puderzucker leicht bestäubten Arbeitsfläche in gleicher Größe ausrollen wie die Quittenpaste. Ein Tablett mit Folie oder Backpapier belegen. Das ausgerollte Marzipan darauf legen.

Die Quittenpaste aus der Arbeitsschale lösen und deckungsgleich auf die Marzipanschicht drücken. Die Kanten gerade schneiden. Das zusammengesetzte Stück in 50 Würfel von 2 1/2 x 2 1/2 cm schneiden. Die Würfel voneinander lösen und die Oberfläche jedes Würfels so mit Zucker bestreuen, dass die Quittenschicht leicht damit bedeckt ist.

Die Vollmilch-Kuvertüre grob zerkleinern und im warmen Wasserbad schmelzen. Anschließend temperieren. Die Quadrate einzeln mit einer Gabel so weit in die Kuvertüre tauchen, dass nur die Quittenschicht frei bleibt. Jede Praline am Gefäßrand abstreifen und auf Backpapier setzen. Kühl stellen, bis die Kuvertüre fest ist. Die Quittenwürfel zwischen Lagen von Pergamentpapier in eine Blechdose schichten und kühl lagern. Sie halten sich 3-4 Wochen.

Von Hobbyköchin 3.5.02 CK.

Halver

Grieß- Halva

Muss noch versucht werden 03.01.2004

- 1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
- 1 Nelken
- 1/2 Zimtstange
- 250 g Zucker
- 250 g Grober Grieß
- 60 g Mandeln; gehackt
- 1 TI Zimt
- 1 TI Puderzucker

1/2 Liter Wasser mit der Zitronenschale, den Nelken der Zimtstange und dem Zucker zum Kochen bringen. Inzwischen die Butter im Topf zerlassen und bei schwacher Hitze und ständigem Rühren leichte Farbe annehmen lassen. Die Mandeln zufügen (rühren, rühren und nochmals rühren) leicht goldgelb bräunen. Den Sirup durch ein Sieb gießen und langsam unter ständigem Rühren zum Grieß geben. Das Ganze in einem großen Topf bei schwacher Hitze so lange kochen, bis die Flüssigkeit aufgebraucht ist, das dauert etwa 15-20 min.

In eine Schüssel geben, 1 Stunde ruhen lassen, stürzen, mit Zimt und

Halva

Zutaten:

- 150 g Butter oder Margarine
- 50 g Pinienkerne
- 150 g Mehl
- 225 g Zucker
- 300 ml Wasser

Zubereitung:

In einem schweren Topf die Butter oder Margarine zerlassen. Pinienkerne und Mehl hineingeben und bei sehr geringer Hitze so lange unter ständigem Rühren garen, bis das Mehl goldgelb wird.

Das kann 40-50 Minuten dauern, aber ein gutes Helva ist das wert.

Zucker und Wasser aufkochen und ein Sirup herstellen, über das Mehl gießen, dabei schnell umrühren, bis die Mischung im Topf zu kleben beginnt. Vom Feuer nehmen. Zudecken und 15 Minuten stehen lassen. Auf eine Servierplatte geben und warm servieren.

Halva 5 Eiweiß GF

5 Eiweiß
300 g Puderzucker
100 g kandierte Früchte feingehackt
150 g dünnflüssiger Honig
150 g Mandeln grobgehackt
2 groß. Oblaten

Eiweiß zu Schnee schlagen, Zucker dazugeben und weiterschlagen, bis eine glatte glänzende Masse entsteht, den Honig dazugeben und im Wasserbad 25 Minuten lang unter ständigem Rühren kochen.
Die Mandeln und kandierten Früchte unterrühren und die Masse auf eine Oblate streichen mit der zweiten Oblate zudecken, etwas zusammendrücken und erkalten lassen.
Die Halva in längliche Würfel schneiden.

8.4.04 schraegervogel CK

Halva Grieß-

Muss noch versucht werden 03.01.2004

1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
1 Nelken
1/2 Zimtstange
250 g Zucker
250 g Grober Grieß
60 g Mandeln; gehackt
1 TI Zimt
1 TI Puderzucker

1/2 Liter Wasser mit der Zitronenschale, den Nelken der Zimtstange und dem Zucker zum Kochen bringen. Inzwischen die Butter oder Margarine im Topf

zerlassen und bei schwacher Hitze und ständigem Rühren leichte Farbe annehmen lassen. Die Mandeln zufügen (rühren, rühren und nochmals rühren) leicht goldgelb bräunen. Den Sirup durch ein Sieb gießen und langsam unter ständigem Rühren zum Grieß geben. Das Ganze in einem großen Topf bei schwacher Hitze so lange kochen, bis die Flüssigkeit aufgebraucht ist, das dauert etwa 15-20 min.

In eine Schüssel geben, 1 Stunde ruhen lassen, stürzen, mit Zimt und Puderzucker bestreuen.

Halva Grieß- (Sudji ka halwa)

Portion: 6

300 g feinkörniger Grieß
5 dl ; Wasser
25 g Mandeln; blanchiert und gehobelt
1/4 Tl Kardamomsamen im Mörser zerstoßen
5 El Ghi; Ghee
150 g Zucker
2 El Sultaninen; evtl. mehr je nach Geschmack

In einer großen Pfanne Ghee erhitzen; die Mandelsplitter in das heiße Fett geben und rühren, bis sie eine goldgelbe Farbe annehmen. Mit einem Bratenwender herausnehmen und auf einen mit saugfähigem Papier ausgelegten Teller geben.

In einer Saucenpfanne Wasser aufkochen. Wenn es heftig kocht, die Hitze verringern.

Den Grieß in die Pfanne mit dem Fett geben, die Hitze verringern und unter Rühren 8 bis 10 Minuten anrösten, bis er eine warme, goldgelbe Farbe annimmt, jedoch nicht braun wird. Den Zucker zugeben und einrühren.

Das kochende Wasser unter Rühren so langsam in die Pfanne gießen, dass dieser Vorgang gut 2 Minuten dauert. Ist das ganze Wasser unterrührt, die Hitze weiter verringern und das Halva unter ständigem Rühren weitere fünf Minuten dünsten lassen. Die Sultaninen, die Mandeln und den Kardamom zufügen und 5 Minuten weiterrühren.

Heiß, warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Halvah GF

Zutaten:

1 Tas. Sesamsamen (manchmal habe ich es ein wenig angeröstet, ohne Fett)
2 El. Honig
1 Tl. Vanilleextrakt; optional

1 El. Kakaopulver; optional

Zubereitung:

Sesamsamen mahlen und "zu einem Nussbutter oder Margarine verarbeiten", also ähnlich wie eine Marzipanmasse

Honig tropfenweise einarbeiten, bis man eine klebrig-feuchte Masse hat. Je nach Geschmack, Vanille einarbeiten.

"Schokolade- Halvah": Kakaopulver einarbeiten, jedoch nicht vollständig durchmischen, so dass die Masse marmoriert aussieht.

In eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform drücken.

Eine 100 x 75mm-Form mit Wachspapier auskleiden, die Mischung einpressen.

Im Kühlschrank für mindestens eine Stunde lassen.

Servieren: in Würfeln geschnitten.

Halvah Grieß

milchfrei / eifrei - Sudji ka halwa

Zutaten für 6 Portionen

300 g Grieß, feinkörniger

500 ml Wasser

25 g Mandeln, blanchiert + gehobelt

¼ TL Kardamom, im Mörser zerstoßen

5 EL Butterschmalz, (Ghee)

150 g Zucker

2 EL Sultanine(n), evtl. mehr je nach Geschmack

ZUBEREITUNG

In einer großen Pfanne Ghee erhitzen; die Mandelsplitter in das heiße Fett geben und rühren, bis sie eine goldgelbe Farbe annehmen. Mit einem Bratenwender herausnehmen und auf einen mit saugfähigem Papier ausgelegten Teller geben.

In einer Saucenpfanne Wasser aufkochen. Wenn es heftig kocht, die Hitze verringern.

Den Grieß in die Pfanne mit dem Fett geben, die Hitze verringern und unter Rühren 8 bis 10 Minuten anrösten, bis er eine warme, goldgelbe Farbe annimmt, jedoch nicht braun wird. Den Zucker zugeben und einrühren.

Das kochende Wasser unter Rühren so langsam in die Pfanne gießen, dass dieser Vorgang gut 2 Minuten dauert. Ist das ganze Wasser untergerührt, die Hitze weiter verringern und das Halva unter ständigem Rühren weitere fünf Minuten dünsten lassen. Die Sultaninen, die Mandeln und den Karda-

mom zufügen und 5 Minuten weiterrühren. Heiß, warm oder kalt servieren.

25.3.04 Hans60

CK

Halval

5 Eiweiß

5 Eiweiß
300 g Puderzucker
100 g kandierte Früchte feingehackt
150 g dünnflüssiger Honig
150 g Mandeln grobgehackt
2 groß. Oblaten

Eiweiß zu Schnee schlagen, Zucker dazugeben und weiterschlagen, bis eine glatte glänzende Masse entsteht, den Honig dazugeben und im Wasserbad 25 Minuten lang unter ständigem Rühren kochen.

Die Mandeln und kandierten Früchte unterrühren und die Masse auf eine Oblate streichen mit der zweiten Oblate zudecken, etwas zusammendrücken und erkalten lassen. Die Halva in längliche Würfel schneiden.

8.4.04 schraegervogel CK

Puderzucker bestreuen.

Hallo Hans,

ich habe das Rezept für

Halvas

in die Datenbank eingegeben und auch im Forum wiederholt. Damit Du nicht zu suchen brauchst - hier ist eine Kopie für Dich:

1 Tasse Olivenöl
2 Tassen Gries, fein
2,5 Tassen Zucker (griechische Süßigkeiten sind wahnsinnig süß für meinen Geschmack, ich reduzieren Zucker unverschämt)
4 Tassen Wasser

1-2 Zimtstängel
1 Orange oder Zitrone (unbehandelt)
0,5 Tasse Rosinen oder Zitronat (nach Wunsch)
1 EL Zimtpulver
0,5 Tasse Walnüsse oder Mandeln gehackt

zum Garnieren nehme ich frischgepressten Zitronen- und Orangensaft (vermischt) und/oder frische filetierte Zitrusfrüchte.

Wasser mit dem Zucker und der Zimtstängel zum Kochen bringen und mindestens 5 Min. köcheln.

Orange oder Zitrone sehr dünn schälen - in Streifen, so dass man die Schale leicht herausfischen kann. In einer großen Pfanne oder Kasserolle das Öl mit der Schale langsam erhitzen, bis die Schale zu brutzeln beginnt. Die Schale herausnehmen, Gries zugeben und mit einer Holzgabel rühren, bis der Gries schöne bräunliche Farbe hat. Rosinen zugeben, dann Sirup beigießen und gut rühren bis der Halvas sich vom Pfannenrand löst und zu ziemlich fester aber geschmeidiger Masse wird. Von der Kochstelle nehmen und in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Gugelhupfform oder kleine Förmchen geben. Mit Zimt und Nüssen bestreuen. Auskühlen lassen, aus der Form stürzen, mit frischgepresstem Saft beträufelt servieren. Ich stelle immer noch ein Könnchen mit Orangen-Zitronensaft hin.

grüße
Kristina

Mit dem Mehl, ist es für Zöli, nicht geeignet, vielleicht mit den Fertigmehlmischungen

Halwa, Türkische 6 Eiweiß
Muss innerhalb von 5 Tagen verzehrt sein!

Zutaten für 56 Portionen
75 g Sesam
150 g Mandeln, abgezogen
50 g Orangeat
50 g Zitronat
50 g Kirschen (Belegkirschen), rot und grün
6 Eiweiß
1 Prise Salz
350 g Zucker
100 g Honig
2 EL Rosenwasser, (Apotheke)
8 Oblaten, 10x20 cm

ZUBEREITUNG

Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren hellbraun rösten und abkühlen lassen.

Die Mandeln mit dem Zitronat, dem Orangeat, den roten und grünen Belegkirschen klein hacken. Die Eiweiße mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker in den Eischnee rieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee gut glänzt.

Die Schüssel mit dem Eischnee ins Wasserbad stellen und die Masse unter Rühren im Wasserbad erhitzen. Nach und nach den Honig unter die Eiweißmasse rühren. Das Wasser im Wasserbad darf leicht kochen. Die Masse so lange weiterrühren, bis sie beginnt, fest zu werden; das dauert etwa 30 Minuten. Die feste Masse aus dem Wasserbad heben und mit den Sesamsamen, den kleingehackten Früchten und dem Rosenwasser mischen.

Vier Backoblaten nebeneinander auf ein Holzbrett legen und mit einem nassen Messer die Halwamasse glatt auf die Oblaten streichen. Die Masse mit den restlichen vier Oblaten bedecken, ein zweites Holzbrettchen drauflegen, behutsam glätten und alles im Kühlschrank etwa 24 Stunden fest werden lassen.

Das Halwa dann in etwa 3 cm breite und 5 cm lange Streifen schneiden.

19.5.04 Chop Suey CK

Möhrenhalwa GF

für 4 Personen (12 Kugeln)

1 große Möhre oder ca. 100 g

75 ml Wasser

etwas Zimt, gemahlen

1-2 EL Ghee, alternativ Butter oder Margarine

200 ml Reismilch

2-3 EL gemahlene Mandeln

Möhre vorbereiten, fein raspeln.

Wasser mit Zimt in einen Topf geben und die Möhrenraspel zufügen. Bei geringer Hitze im geschlossenen Topf dünsten, bis sie weich sind. Ab und zu umrühren. Evtl. noch etwas Wasser zugeben.

Dann pürieren.

Ghee bei geringer Hitze schmelzen.

Möhrenpüree und die Reismilch hinzufügen und alles vermischen. Masse bei geringer Hitze unter Rühren so lange kochen, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist.

Abkühlen lassen und mit dem Mandeln verkneten, bis eine formbare Masse entsteht, und daraus 12 Kugeln formen.

Tipp: Kugeln in gehackte Pistazien oder gemahlene Mandeln wälzen, mit Pistazien, Mandelblättchen oder geachtelte Möhrenscheiben dekorieren und in Papierförmchen setzen.

Pro Portion: 1229 kJ/ 294 kcal, 11 g E, 22 g F, 13 g KH, 7 g Ba, 263 mg Chol

Zubereitungszeit: ca. 80 min

Sesam Halva GF

6 Tas. Sesamsamen

1 1/2 Tas. Honig

1 TI Ingwer

1 TI Zimt

1 TI Delifrut von Brecht Gewürzmischung

Sesamsamen rösten. nicht so lange, es darf nur heiß werden, sonst wird der Sesamgeschmack zu stark Portionsweise mahlen. Mit Honig und Gewürze gut verarbeiten.

In einer 33x23cm-Form pressen und im Kühlschrank einige Zeit ruhen lassen. Servieren: in Würfeln geschnitten.

In eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform drücken.

Krokant

Milchfrei

Amandes à la Siamoise

500 g Zucker

1/8 l Wasser

125 g Puderzucker

500 g Mandeln, abgezogen, -halbiert und leicht geröstet

Dieses Rezept für glasierte Mandeln entstammt einem Buch, das 1698 von Massialot, dem Küchenchef Ludwigs XIV, verfasst wurde.

Den Zucker bei mittlerer Hitze im Wasser auflösen und den Sirup bis ca. 125° erhitzen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die gerösteten Mandeln hineingeben. Die Mischung auf einen mit Butter oder Öl bestrichenen, auf einem Rost ausgebreiteten Bogen Pergamentpapier geben und hart werden lassen

Oder aber die Mandelhälften einzeln mit einem Löffel aus dem Sirup heben, in Puderzucker wälzen und auf Pergamentpapier trocknen lassen.

Mandelkrokant

125 g Zucker
150 g Mandeln; gehackt
1 Ei Butter / Margarine
1 Vanillezucker

Alle Zutaten in einem Tiegel verrühren und bräunen lassen, auf ein gefettetes Blech streichen und noch warm fein zerkrümeln, oder in kleine Quadrate schneiden.

Mandelkrokant feiner

150 g Mandeln; evtl. mehr
500 g Puderzucker
30 g Rübensirup

Die Mandeln in heißem Wasser brühen, abziehen und gut trocknen lassen, dann in feine Scheiben schneiden.

Den Zucker in einer eisernen Pfanne unter ständigem Rühren hellgelb werden lassen, den Sirup und die Mandeln darunter mischen, schütteln und noch einige Zeit auf nicht zu heißer Platte belassen. Dann alles auf ein geöltes Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit einer Teigrolle gleichmäßig flach drücken und noch warm mit einem Messer in dünne Streifen schneiden.

Nach Belieben mit flüssiger Kuvertüre überziehen und trocknen.

Mandeln

Milch Frei

Aprikosen-Pflaumen-Konfekt GF

Zutaten:

175 g Soft Pflaumen
250 g Honig
200 g Mandelkerne
1 Vanilleschote
4 EL Weinbrand / Rum
50 g Kürbiskerne, gemahlen

100 g Mandelkerne, gehackt

Rezept: (70-80 St.) Die Aprikosen und Pflaumen mit dem Honig unter Rühren zum Kochen bringen. Etwas abkühlen lassen und dann mit dem Pürierstab zu einer (fast) feinen Masse zerkleinern. Die Mandeln fein vermahlen und mit Vanilleschotenmark und Weinbrand zu dem Trockenfruchtmuss geben. Alles sorgfältig vermengen und einige Stunden kalt stellen. Von der Masse Teelöffel große Stücke abstechen und mit beiden Händen zu Kugeln formen. Sofort in den gemahlene(n) Kürbiskernen bzw. den gehackten Mandeln wälzen und diese vorsichtig andrücken. Vor dem Verzehr am besten in Dosen im Kühlschrank verwahren. Übrigens: ein nettes Weihnachtsgeschenk, oder? Guten Appetit!

Dattel-Karamellen

150 g Zucker
60 g Butter oder Margarine
60 g Honig
1 Pck. Vanillezucker
150 g Datteln (ohne Kerne)
50 g Mandelblättchen

Den Zucker in einen Topf geben und schmelzen lassen.
Die Butter oder Margarine, Vanillezucker und den Honig einrühren.
Die Datteln klein schneiden und mit den Mandelblättchen unter die Honigmasse mischen.
Eine flache Platte mit Backpapier auslegen und die Dattel-Mandelmasse mit einer Palette darauf streichen. (Vorsicht, die Masse ist heiß!)
Karamell mit Backpapier abdecken und mit einem Nudelholz etwa 2 cm dick ausrollen.
Die Dattel-Platte erkalten lassen.
Das Backpapier vorsichtig abziehen und die Dattel-Karamellen in Rechtecke schneiden.
Bis zum Verzehr in einer Plätzchendose kühl aufbewahren.

Gebrannte Mandeln

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:
200 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
100 ml Wasser
200 g Mandeln, (ganz)
etwas Butter / Margarine

etwas Zimt

Zubereitung:

Zimt, Zucker, Vanillezucker und Wasser zum Kochen bringen, Mandeln zugeben und unter Rühren weiterkochen bis der Zucker trocken wird. Dann weiterrühren bis der Zucker wieder leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln glänzen. Ein Backblech mit Butter einfetten, Mandeln draufschütten, zerteilen und abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Gebrannte Mandeln II

100 g Kristallzucker

3 El Wasser

0.5 Vanilleschote

200 g Mandeln

1 nussgroßes Stück Butter / Margarine

In einem Topf bringt man Zucker, Wasser und die gespaltene Vanilleschote zum Kochen und lässt das Ganze 3 Minuten sieden. Auf kleinster Flamme oder neben dem Feuer fügt man die ungeschälten Mandeln hinzu. Das ganze bekommt ein sandiges Aussehen - keine Panik, sondern ca. 30 Sekunden ohne Hast weiter Rühren. Den Topf auf mittelgroßes Feuer setzen und den Zucker karamellisieren lassen. Die Mandeln beginnen zu knacken. Sobald der ganze Zucker karamellisiert ist, neben dem Feuer die Butter hinzufügen. Umrühren und den Topf-inhalt auf ein geöltes Backblech verteilen. Auskühlen lassen - fertig.

Geröstete Mandeln

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

200 g Mandeln, ganze, ungeschält

Zubereitung:

Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 150°C für 15 Minuten im Ofen rösten.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Gewürzte Mandeln

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

3 EL Öl (Sonnenblumenöl)
275 g Mandeln, ganze, blanchierte
150 g Zucker, hellen
2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Chilischote(n), zerstoßen
Salz

Zubereitung:

Das Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Mandeln mit 100 g Zucker mischen und in das Öl rühren. Unter ständigem Rühren den Zucker auf den Mandeln karamellisieren lassen. Die Mandeln in eine Schüssel geben und mit Kreuzkümmel, Chilis und Salz nach Geschmack vermischen. Die Nüsse zum Trocknen auf einem Backblech verteilen. Noch warm mit dem restlichen Zucker bestreuen. Warm oder mit Zimmertemperatur servieren. Halten sich luftdicht verpackt einige Wochen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Hagebutten-Mandel-Konfekt

Zutaten:

100 g Apfelringe; getrocknet und ungeschwefelt aus dem Reformhaus
4 EL Calvados
100 g Mandelkerne mit Schale
1 EL Hagebuttenmus; Reformhaus
Sesamsaat; geschält
Pistazienkerne

Äpfel grob hacken, im Saft ca. 1 Stunde einweichen. Mandeln mahlen. Äpfel mit der Flüssigkeit fein pürieren. Hagebuttenmus und Mandeln unterkneten Masse zu Hütchen oder beliebig formen. In Sesam wälzen, mit Pistazien dekorieren.

Gut gekühlt ca. 2 Wochen haltbar

: Zubereitungs-Z.: 30 Minuten

Mandel-Fruchtkugeln mit Kokos

Zutaten für 12 Portionen

150 g Mandeln
50 g Weizen /Buchweizen
50 g Hirse

100 ml Orangensaft
100 ml Apfelsaft
100 g Banane(n)
100 g Früchte (Trockenfrüchte)
25 g Kokosraspel
½ TL Zimt
½ TL Anis
1 Prise Salz
1.5 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Mandeln anrösten, eine Hälfte fein reiben, die andere Hälfte grob hacken. Weizen und Hirse fein mahlen und mit dem Saft aufkochen, 2 Minuten unter Rühren köcheln, bis ein fester Brei entsteht und dann ausquellen und abkühlen lassen.

Banane pürieren, Trockenfrüchte klein schneiden. Kokosraspeln, Zimt, Anis, Salz und Zitronensaft und alles zusammen zu dem Getreidebrei geben und abschmecken.

Kleine Kugeln formen und in den übriggebliebenen Kokosraspeln (aus der Tüte) wälzen.

22.11.01 Manu CK

Mandelkrokant

125 g Zucker
150 g Mandeln; gehackt
1 Ei Butter oder Margarine
1 Vanillezucker

Alle Zutaten in einem Tiegel verrühren und bräunen lassen, auf ein gefettetes Blech streichen und noch warm fein zerkrümeln, oder in kleine Quadrate schneiden.

Mandelkrokant, Feiner

150 g Mandeln; evtl. mehr
500 g Puderzucker
30 g Rübensirup

Die Mandeln in heißem Wasser brühen, abziehen und gut trocknen lassen, dann in feine Scheiben schneiden.

Den Zucker in einer eisernen Pfanne unter ständigem Rühren hellgelb werden lassen, den Sirup und die Mandeln darunter mischen, schütteln und noch einige Zeit auf nicht zu heißer Platte belassen. Dann alles auf ein geöltes Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit einer Teigrolle gleichmäßig flach drücken und noch warm mit einem Messer in dünne Streifen schneiden.

Nach Belieben mit flüssiger Kuvertüre überziehen und trocknen.

Mandeln II, Gebrannte

100 g Kristallzucker
3 El Wasser
0.5 Vanilleschote
200 g Mandeln
1 nussgroßes Stück Butter oder Margarine

In einem Topf bringt man Zucker, Wasser und die gespaltene Vanilleschote zum Kochen und lässt das Ganze 3 Minuten sieden. Auf kleinster Flamme oder neben dem Feuer fügt man die ungeschälten Mandeln hinzu. Das ganze bekommt ein sandiges Aussehen - keine Panik, sondern ca. 30 Sekunden ohne Hast weiter Rühren. Den Topf auf mittelgroßes Feuer setzen und den Zucker karamellisieren lassen. Die Mandeln beginnen zu knacken. Sobald der ganze Zucker karamellisiert ist, neben dem Feuer die Butter oder Margarine hinzufügen. Umrühren und den Topfinhalt auf ein geöltes Backblech verteilen. Auskühlen lassen - fertig.

Marzipan-Ingwer-Kugeln

250 g Marzipan
15 g kandierter Ingwer
60 g Honig
40 ml Orangenlikör
30 g gemahlene Mandeln

50 g Kristallzucker
Kakao

Marzipan in kleine Stücke schneiden.

Ingwer klein hacken.

Marzipan, Ingwer, Honig, Likör und Mandeln vermischen und gut durchkneten.

Aus der Masse kleine Kugeln formen, die Kugeln in Kristallzucker wälzen

und mit wenig Kakao bestreuen.

Marzipanmasse

Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten

Zutaten:

250 g Süße Mandeln

15 g Bittere Mandeln

250 g Staub-/Puderzucker

2 El. Wasser

Zubereitung:

LÜBECKER MARZIPAN:

Die Mandeln werden mit kochendem Wasser übergossen, (120 sek gekocht) geschält und an der Luft getrocknet. Nun treibt man sie 2-3 mal durch die Mandelreibe, damit sie recht fein werden, gibt Staubzucker und wasser dazu und verknetet die Masse auf dem Backbrett, bis sie glatt ist. Nach Belieben ausrollen, ausstechen und an der Luft übertrocknen lassen.

KÖNIGSBERGER MARZIPAN: Dieselben Zutaten wie zur Grundmasse, nur statt Wasser Rosenwasser. Man sticht Herzen und Brötchen aus, die Herzen bekommen einen Rand aus gerollter Masse, die man mit dem Marzipankneifer formen kann. Der Boden wird mit Papier bedeckt. Der Rand sowie die Oberseite der Brötchen wird mit Eigelb bestrichen. Nun hält man den Handgriller oder eine glühende Schaufel von oben über das Konfekt oder schiebt es einen Augenblick in den Grillraum des Bratofens, sofern man einen Grill hat. In wenig Augenblicken hat sich das Marzipan gebräunt und wird schnell wieder herausgenommen. Die Herzen belegt man mit kandierten Früchten.

Nougat

100 g Palmin

50 g Puderzucker

50 g Geriebene Schokolade

2 E sehr fein geriebene ohne Schale Mandeln

2 E geröstete, sehr fein ger. Nüsse

2 E Sahne oder Rum

2 E Kaffeeextrakt

alle Zutaten in das flüssige Palmin geben auf geölte Platte streichen, auf Eis stellen, in Rechtecke schneiden, mit Schokoladenguss überziehen

Nougat

400 g Puderzucker
250 g geschälte nudelig geschnittene Mandeln

Also ich konnte es kaum fassen, als ich im Kochbuch meiner Mutter ein Rezept für Nougat fand. Es ist zwar nicht das gleiche wie es für Konfekt verwendet wird, es hört sich aber ganz gut an. Ferner hab ich auch noch was für Marzipankonfekt mitgenommen, bei dem die Hälfte des Marzipans durch Nougatrohmasse ersetzt werden, was auch sehr gut schmeckt, und bei allen Leuten immer der Hit war. Ich warte noch immer auf ein paar Nougatrezepte von meinen Schwestern und meiner ehem. Nachbarin, die versprach welche aus Frankreich, aus dem Rhone Tal das ja bekannt ist für sein Nougat, mitzubringen.

In einer Pfanne Puderzucker unter fleißigem Umrühren hellgelb auflösen, mit den Mandeln vermischen und nochmals gut durchrösten. Auf einem geölten Backblech oder einer Marmorplatte die Masse fingerdick mit einem geölten Messer oder Rollholz gleichmäßig auftragen und vor dem Erkalten in gleichmäßige Stücke schneiden.

Insgesamt. Etwa 290 Kal. / 1213 Joule

Nougat Noir

500 g Zucker
1 kg Mandeln, abgezogen und leicht geröstet
500 g Honig
1 El Orangenblütenwasser

Dieser Nougat ist ein berühmtes provenzalisches Konfekt; er gehört dort zu den traditionellen 13 Weihnachts-Desserts. Konditoren geben es zwischen zwei Oblatenwaffeln.

Zwei 20 mal 20 cm große Backformen mit Öl ausstreichen. Mandeln, Honig, Zucker und Orangenblütenwasser in einen Topf geben und unter häufigem Rühren bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. Weiterkochen bis die Mandeln bei Rühren krachen und der Honig eine goldbraune Farbe angenommen hat. Die Masse in die Formen geben und erkalten lassen.

Dann stürzen und in Stücke brechen.

21.12.2003

Nougataufstrich aus Nüssen oder Mandeln

200 g Nüsse; -- oder Mandeln
3 El Akazienhonig; oder milder Blütenhonig
4 TI Kakao
0,25 TI Zimt
0,25 TI Gemahlene Vanille;
(zur Not Vanillinzucker, schmeckt aber nicht so gut)
1 TI Pulverkaffee; (Instant)
70 g Butter oder Margarine

Die Nüsse müssen unbedingt zuerst in einer trockenen Pfanne oder im Backofen bei 80 Grad geröstet werden, damit später das Öl austritt. Sie sind fertig, wenn sich die Häutchen lösen.

Nach kurzem Abkühlen reibt man die Nüsse fein und mischt dann alle anderen Zutaten darunter. Ich verrühre alles immer mit dem Pürierstab. Es ist dann eine sehr feine Creme.

Wenn man Mandeln verwendet, kann man auch 3 bittere Mandeln untermischen. Das Ganze erinnert dann ein wenig an Marzipan.

Quitten-Konfekt

Zutaten:
2000 g Birnenquitten,
3/8 l Wasser,
750 g feiner Zucker,
750 g Blütenhonig,
1 Vanilleschote,
2 TL Lebkuchengewürz,
150 g gehackte Mandeln,
Öl zum Einfetten,
grober Zucker.

Zubereitung:

Die Quitten mit einem Küchentuch abreiben, damit der weiße Flaum abgeht. Dann die Früchte unter fließendem kaltem Wasser gründlich abbürsten. In Stücke schneiden und dabei Blüten- und Stängelansätze abschneiden.

Quittenstücke mit dem Wasser in einen großen Topf geben, aufkochen und in 30 Minuten ganz weich werden lassen. Die Quitten dann durch ein Sieb passieren. Das so entstandene Mus mit Zucker, Honig, dem ausgeschabten Vanillemark, dem Lebkuchengewürz und den Mandeln verrühren.

Unter ständigem kräftigen Rühren bei nicht zu starker Hitze 30 Minuten köcheln lassen, bis die Masse dick und leicht bräunlich geworden ist.

Die Fettpfanne des Backofens mit Öl einstreichen, das Quittenmus hineingeben und mit einem Pfannmesser glatt streichen. In den vorgeheizten Backofen (140° C, Gas Stufe 1) schieben und in 2 Stunden trocknen lassen, dabei einen Kochlöffelstiel zwischen Backofen und Backofenklappe schieben, damit die Feuchtigkeit entweichen kann (beim Heißlufttherd die Klappe offen lassen).

Das Quittenbrot mit einem scharfen Messer in Rauten oder Rechtecke schneiden und mit einem Küchentuch bedeckt an einem kühlen, trockenen Platz noch einmal 48 Stunden trocknen lassen.

Dann die Stücke einzeln in grobem Zucker wenden.

Quitten-Konfekt lagenweise mit Pergamentpapier dazwischen in Blechdosen aufbewahren.

Haltbarkeit:

4 Monate.

Als Geschenk eine hübsche, nostalgische Keksdose kaufen, das Quitten-Konfekt hineinfüllen. Auf ein Papierherzchen den Namen des Empfängers schreiben und darauf legen. Quitten-Konfekt schmeckt besonders gut zu schwarzem Tee.

Quittenkonfekt

Für 60 Stück

Zutaten für 5 Portionen

- 1 EL Tee (Lindenblüten), gehäuft
- 1 EL Tee (Zitronen- Verbene(n)), gehäuft
- 1.5 kg Quitte(n), vollreif
- ½ kg Birne(n)
- 1 kg Zucker
- 1 Vanilleschote(n)
- 8 EL Zitronensaft
- 4 EL Rosenwasser
- 100 g Mandeln, geschält
- 2 EL Weinbrand
- Zucker, zum Dekorieren
- Lorbeerblätter, für die Aufbewahrung

ZUBEREITUNG

Lindenblüten und Verbene - Blätter in 300 ml Wasser 10 Minuten zugedeckt schwach kochen. Den Sud durch ein Sieb gießen.

Quitten und Birnen schälen und vierteln, das Kerngehäuse heraus schneiden. Die Früchte auf der Gemüsereibe fein reiben (am einfachsten geht das mit der Küchenmaschine).

Kräutersud und Zucker in einem großen Topf vermischen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen, die Schote in 3 Stücke schneiden. Die Schotenstücke, das Vanillemark und den Zitronensaft in den Sud geben, bei mittlerer Hitze erwärmen und gelegentlich umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann 5 Minuten sanft kochen.

Das geriebene Fruchtfleisch unterrühren, aufkochen und halb zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 3 Stunden köcheln, bis ein sehr dickes, orangefarbenes Mus entstanden ist - dabei gelegentlich umrühren, damit das Mus nicht ansetzt (es ist dick genug, wenn sich mit dem Kochlöffel eine "Straße" durch das Mus ziehen lässt).

Die Vanilleschoten entfernen und das Rosenwasser unter das Mus rühren. Eine flache Kuchenform (28 x 42 cm) mit Backpapier auslegen und das Mus gleichmäßig etwa 1 1/2 cm dick darauf füllen. Den Backofen auf 50 Grad erhitzen und das Mus zum Trocknen für 5-6 Stunden auf die unterste Einschubleiste schieben, dabei einen Kochlöffel zwischen Tür und Backofen klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Nach 1 Stunde mit einem Messer Längsreihen im Abstand von 3 cm und Querreihen von 5 cm andeuten und in jedes entstandene Rechteck 1 Mandel drücken. Das Mus aus dem Ofen nehmen, mit einem Küchentuch abdecken und weitere 5-6 Stunden trocknen lassen.

Die getrocknete Paste nach Geschmack leicht mit Weinbrand bestreichen und mit Zucker bestreuen. Konfektstücke an den markierten Linien auseinander schneiden, vorsichtig vom Papier lösen und in eine Dose schichten. Die einzelnen Lagen mit Butter oder Margarinebrotpapier trennen. Zwischen jede Lage 1 Lorbeerblatt legen. Verschlossen hält sich das Konfekt etwa ein halbes Jahr.

Tipp: Nicht ganz so dick eingekocht schmeckt das Quittenmus köstlich zum Frühstücksbrötchen. In Spanien genießt man Quittenkonfekt - ungezuckert - zu Manchego oder ähnlich aromatischem Käse.

4.7.04 Richensa

CK

Sojakonfekt GF

150 g Honig

125 g Butter oder Margarine / Margarine

125 g Sojamehl

1 Msp Zimt o gem. Macis

1 Msp Ingwerpulver

3 El Sesamkörner o. gem Mandeln

Den Honig in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen.

Die Butter oder Margarine in einem anderen Topf zerlassen aber nicht bräunen lassen.

Das Sojamehl esslöffelweise unter den Honig rühren, mit dem Zimt, Macis + Ingwer würzen + das ganze zu einem glatten, goldgelben Kloß abrühren.

Die zerlassene Butter oder Margarine untermischen + die Mischung ca 20 min leise köcheln lassen. Dabei öfter umrühren. Wenn die Masse dunkelkaramellfarben + dick geworden ist + sich große Blasen bilden, den Topf von der Herdplatte nehmen.

Einen großen flachen Teller ganz dünn mit Öl einfetten.

Die Karamellmasse gleichmäßig draufstreichen, etwas abkühlen lassen + in ca 3 cm lange Quadrate schneiden.

Die Quadrate zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen - sie sehen aus wie Marzipankartoffeln.

Den Sesam ohne Fettzugabe goldgelb rösten.

Dabei häufig umrühren + die Kugeln dann in Sesam/ger. Mandeln wälzen.

Tipp:

Das Konfekt zum Aufbewahren nebeneinander lagenweise in eine Blechdose schichten.

Jede Lage mit einem Stück Pergamentpapier bedecken, damit die Kugeln nicht aneinander kleben.

In der verschlossenen Dose lässt sich das Konfekt im Kühlschrank etwa 2 Wochen aufbewahren.

Zimtmandeln I

400 g Zucker
1/2 TL Zimt
500 g Mandeln
4 EL Wasser
etwas Öl

In einer weiten Pfanne 200 g Zucker mit 4 EL Wasser und dem Zimt unter Rühren erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Mandeln einrühren. Weiterköcheln bis alle Mandeln mit Zucker überzogen sind und leicht bräunen. Den restlichen Zucker einrühren, kurz durchrühren und sofort auf einer geölten Platte verteilen. Dabei alle Mandeln mit einem Messer auseinander teilen. Abkühlen lassen. Danach in einer Dose oder Klarsicht-Tüte verpacken.

Haltbar sind die Mandeln ca. 2 Wochen

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de Samstag, 27. November 2004

Marzipan

Milchfrei

Honigmarzipan:

90 g geschälte Mandeln
1 EL flüssiger Honig
1 cl Rum

1. Die Mandeln sehr fein mahlen und mit dem Honig und dem Rum zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.
2. Wird das Honigmarzipan nicht sofort verbraucht, sollte es gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahrt werden. So hält es sich etwa 1 Monat.

pro 100 g = ca. 593 kcal
1,5 BE

Kokos-Marzipan-Kugeln

200 g Marzipanrohmasse
100 g gesiebten Puderzucker
3 EL Batida de Coco
Kokosraspel zum Wälzen

Das Marzipan mit Zucker und Batida de Coco verkneten, kleine Kugeln formen und in Kokosraspel wälzen, dann in Pralinenförmchen legen.

Mandelmarzipan

Zutaten:

250 g Mandeln geschält
50 g Pistazienkerne
250 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
25 ml Rosenwasser (oder nach Bedarf)

Zubereitung:

Es ist wichtig, Mandel aus neuer Ernte zu verwenden, die noch nicht älter als drei Monate sind!

Pistazien und Mandeln blanchieren und trocknen. Die Pistazien fein hacken. Die Mandeln mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt in einer Mörser oder Mixer zu einer Paste verarbeiten. Die Paste mit so viel Rosenwasser vermischen, dass ein fester Teig entsteht. Diesen Teig 10-15 Minuten kneten, dann zu einer langen Stange rollen. Die Stange in kleine Stücke schneiden und diese in der Handfläche zu kleinen Bällchen rollen. In gehackten Pistazienkernen wenden. Vor dem Servieren 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Marzipan (selber herstellen)

150 g geschälte Mandeln
150 g Puderzucker
1 El Rosenwasser
2 Tropfen Bittermandelöl

Mandeln sehr fein mahlen, mit Puderzucker gut vermischen, nochmals fein mahlen (ggf. mit Rührstab). Masse in eine Schüssel geben.

Es muss kein Rosenwasser + Bittermandelöl genommen werden. In eine Edelstahlschüssel geben, mit Alufolie abdecken, ein Backthermometer in die Mitte stecken, 1 h bei 80 ° im Innern, aber vorsichtig, nicht den Boden berühren, im Backofen, hat den Vorteil dass sich das Mandelöl mit dem Puderzucker geschmacklich verbindet, + der typische Mandelgeschmack, wird gemildert.

Rosenwasser und Bittermandelöl dazugeben. Alles fest verkneten.

Diese Rohmasse kann für Kuchen, Plätzchen, Pralinen usw. verwendet werden.

Marzipan - Grundrezept

Zutaten für 1 Portionen
200 g Mandeln mit ganzer Haut
200 g Puderzucker
1 EL Schnaps z.B. Korn, Rum, etc.

ZUBEREITUNG

Mandeln mit heißem Wasser überbrühen, kurz stehen lassen und abschälen.

In einem Mixer oder am besten in der Mulinette sehr fein mahlen, dass man das Mandelöl richtig sehen kann. Den Puderzucker und 1 EL Alkohol dazugeben. Es hängt von dem Ölgehalt der Mandeln ab ob man 1 oder 2 EL Alkohol reingehen muss.

Ordentlich durchkneten lassen - es gibt zum Schluss eine richtige Kugel in dem Behälter - dann herausnehmen und nach Lust und Laune weiterverarbeiten, z.B. als Marzipankartoffeln usw.

Will man keinen Alkohol verwenden, kann man auch Saft oder Sirup nehmen. Bei Zugabe von Saft ist er aber nicht so lange haltbar.

22.4.02 Rangjora CK

Das werde ich auch mal ausprobieren.

Ich kenne aber Marzipan nur mit Rosenwasser. Und das mache ich so:

250 g geschälte Mandeln
einige Tropfen Bittermandel-Aroma
250 g Puderzucker
3 TL Rosenwasser (aus der Apotheke)
evtl. etwas warmes Wasser

Mandeln fein mahlen in der Mulinette. Aus den Zutaten 3 Portionen bilden. (Es passt sonst nicht in die Mulinette)Puderzucker, gem. Mandeln + Rosenwasser also portionsweise in der Mulinette miteinander pürieren, bis eine feste Masse entstanden ist. Sollte der Teig noch zu krümelig sein, etwas warmes Wasser zugeben.

Liebe Grüße von der Kaffeetante2 12.11.03 - 22:49

[Also ich kenne Marzipan auch nur mit Rosenwasser!](#)

In einem Universallexikon aus dem Jahre 1739 steht folgendes:
„.....im kalten Wasser eine zeitlang liegen gehabt, und hernach zwischen reinen Tüchern wohl abgetrocknet, stösset man solche in einem steinernen Mörser zu Mus, feuchtest sie aber inzwischen immer mit Orange-Bluth-Wasser oder Rosen Wasser an, damit sie kein Öl von sich geben, welches sonst den Marzipan Ungeschmack machen würde.....“

LG. Nora 06.12.03 - 08:41

Hallo gut das es so viele Möglichkeiten gibt , Marzipan her zu stellen.

hier meine

Marzipan- Grundrezept

400 g ungeschälte süße Mandel + ca 6 bittere pro 200 g
200 g Puderzucker

die ungeschälten Mandeln ins kochende Wasser, legen, kurz kochen, (120 sek) in Lochsieb gießen, schälen.

Trocknen, über Nacht, nicht so gut, gleich weiter verarbeiten

Im Fleischhacker, Mandeln bis Öl raus tritt, mit 1- 2 T Puderzucker hacken

Den Rest Puderzucker unterkneten,

in Alufolie einwickeln, + ein paar Tage in Kühlschrank, damit das Mandelöl, den Puderzucker, durch trinkt,

zum weich machen des Marzipan, Puderzucker untermischen
oder ein wenig Alkohol

Marzipan (selber herstellen)

150 g geschälte Mandeln + ca 4 bittere Mandeln

150 g Puderzucker

1 El Rosenwasser

2 Tropfen Bittermandelöl

Mandeln sehr fein mahlen, mit Puderzucker gut vermischen, nochmals fein mahlen (ggf. mit Rührstab). Masse in eine Schüssel geben.

Es muss kein Rosenwasser + Bittermandelöl genommen werden.

In eine Edelstahlschüssel geben, mit Alufolie abdecken, ein Backthermometer in die Mitte stecken, 1 h bei 80 ° im innern , aber vorsichtig, nicht den Boden berühren, im Backofen,

hat den Vorteil das sich das Mandelöl mit dem Puderzucker geschmacklich verbindet, + der typische Mandelgeschmack, wird gemildert.

Rosenwasser und Bittermandelöl dazugeben. Alles fest verkneten.

Diese Rohmasse kann für Kuchen, Plätzchen, Pralinen usw. verwendet werden.

Marzipan- Grundrezept

500 g ungeschälte süße Mandel + ca 6 bittere pro 200 g
250 g Puderzucker

die ungeschälten Mandeln ins kochende Wasser, legen, kurz kochen, (120 sek) in Lochsieb gießen, schälen.

Im Fleischhacker, Mandeln bis Öl raus tritt, hacken
Puderzucker unterkneten,
zu einem Kloß formen+ in Alufolie einpacken, ein Kochthermometer in die Mitte stecken, + in den Backofen, so lange bis innen 80 C sind, dadurch werden schädliche Bazillen abgetötet, sowie der Mandelgeschmack, wird gemildert , kann sich gut mit dem Zucker verbinden

MfG

Hans 28.03.04 - 10:46

claudia.S1972

@Hans

vielen dank, für deine vielen Marzipan Rezepte.

werde gleich loslegen, hab ja alles da.

wäre vorher gar nicht auf die Idee gekommen Marzipan selber zu machen...

wie kann man das denn eigentlich vorbereiten und haltbar machen?
einfrieren? wie und wie lange?

Gruß

claudia.S1972 15.07.04 - 07:48

Hallo Claudia

Also wenn Du die Marzipanrohmasse, in der Alufolie, im Backofen gefertigt hast.

Thermometer raus, (habe in dieses Loch auch schon Rum 54 %, getan, verschlossen , + nächsten Tag verarbeitet) + lauwarm gleich verarbeiten, macht sich am besten.

In Alufolie, immer einpacken, auch wenn Du es nur ein paar Std, aufheben willst, (denn es nimmt ja doch einige Zeit in Anspruch + man muss die Küche erst wieder sauer machen , bevor es weiter geht)

oder aber, Du lässt es in der Alufolie ab/auskühlen, darauf noch ein mal eine Alufolie, + dann ab in den Kühlschrank, dann trocknet es nicht so aus, wird natürlich hart, je nach Dauer, habe es schon gut 4 Wochen aufgehoben, kam einfach nicht ran.

Habe ihn dann zum weich machen, geteilt + ihn mit Flüssigkeiten aller Art, im Fleischzerhacker, geschmeidig + danach mit gesiebten Puderzucker so hin gearbeitet , wie ich ihn brauchte, gibt sicherlich auch anderen Arten, ihn wieder geschmeidig zu bekommen, aber...

Die Marzipanmasse kann sich dadurch fast verdoppeln.

Der/das Marzipan, welcher nicht im Ofen, gefertigt ist, da habe ich keine Ahnung , wie lange Haltbar, da ich ihn gleich immer verarbeitet habe.

Mit freundlichen Grüßen
Hans

Marzipan- Grundrezept

400 g ungeschälte Mandel
ca 2-4 bittere Mandeln auf 200 g
200 g Puderzucker

die ungeschälten Mandeln ins kochende Wasser, legen, kurz kochen,(120 sek) in Lochsieb gießen, schälen.

Trocknen, über Nacht, nicht so gut,
gleich weiter verarbeiten

Im Fleischhacker, Mandeln bis Öl raus tritt, mit 1- 2 T Puderzucker hacken

Den Rest Puderzucker unterkneten,

zu einem Ball formen, in Alufolie einpacken in die Mitte ein Backthermometer stecken, nicht durch stecken, + so lange backen , bis in der Mitte auch 80°C sind , in den Backofen legen, keine hohe Temperatur, kann stunden dauern.

Dadurch werden die Bakterien abgetötet, + der Mandelgeruch verwandelt sich in den von Marzipan + damit das Mandelöl, den Puderzucker, durch tränkt,

aber dann gleich weiter verarbeiten,
also ich drücke es etwas platt, lege es zwischen zwei Bogen Packpapier, + rolle es mit dem Nudelholz aus , je nachdem . wofür ich es brauche

in Alufolie einwickeln, + ein paar Tage in Kühlschrank, damit das Mandelöl, den Puderzucker, durch tränkt,

zum weich machen des Marzipan, Puderzucker untermischen
oder ein wenig Alkohol

Marzipan rollen, + Scheiben abschneiden

In jeder Scheibe, 1 getränkte. Rosine, entweder Rollen, o.

In heiße Schokolade, nicht so gut , Marzipan löst sich auf, wälzen, auf Kuchengitter ab trocknen lassen

1 Rosine rein , in Kakao wälzen

Marzipan

Von den Mandeln 1 Tasse abnehmen, Feinmahlen (oder hacken)+ mit Rum übergießen, ziehen lassen, am nächsten Tag mit hacken.
+ weiter wie oben

Hans60

Marzipankartoffeln

traditionelles Weihnachtskonfekt, einfach und unschlagbar

Zutaten für 4 Portionen

250 g Mandeln, süße

5 Tropfen Bittermandelöl oder

10 Mandeln, bittere

250 g Puderzucker

2 EL Likör (Kaffeelikör)

Kakaopulver, entölt zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Die Mandeln mit heißem Wasser überbrühen, abziehen und trocknen lassen. (Ja, es gibt auch schon abgezogene Mandeln, aber so wird es besser!) Mandeln in der Mulinette zerkleinern, mit dem Puderzucker und dem Likör mit trockenen, kühlen Händen zu Marzipan verkneten. 2 cm große Kugeln formen. Etwas Kakao in eine große Schüssel geben und die Kugeln darin nach und nach schokoladig rollen (wie beim Goldschürfen). Durch kreisende Bewegung der Schüssel werden die Kugeln rundum mit Kakao bedeckt.

Fertig. Jetzt nur noch vor der Familie bis Weihnachten verstecken und auch selbst nicht rangehen, sonst sind sie ruckzuck alle.

Tipp: am besten gleich die doppelte Menge machen. Mmmh!!!

11.4.04 Amichidala CK

300 g geschälte Mandeln (fein gemahlen)
2 Eiweiße
20 g Süßstoff (Streusüße)
2 Tl Rum
2 Tl Kirschwasser
20 g Kakao
ca. 36 Papierrosetten

Tipp: Sie können auch normalen Zucker verwenden. Alkoholgehalt kann nach Geschmack ggf. erhöht werden - für Kinder ohne Alkohol!!!

Mandeln in eine Schüssel geben. Eiweiß und Streusüße zufügen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes gut verkneten.

Marzipanmasse halbieren, beide Hälften mit Rum und Kirschwasser aromatisieren. Mit den Händen jede Portion zu einem Kloß formen.

Nun Portionen von je 10 g auswiegen und zu kartoffelähnlichen Kugeln formen. Diese in gesiebtem Kakao wälzen. Fertige Marzipankartoffeln in Papierrosetten setzen.

Marzipankugeln 1 Ei

30 g Butter oder Margarine,
1 Ei,
250 g Marzipanmasse,
85 g Zucker,
75 g Mehl, Fett,
40 g Mandeln

Weiche Butter oder Margarine, Ei, zerbröckelte Marzipanmasse, Zucker und Mehl mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Aus dem Teig kirschgroße Kugeln formen und auf gefettete Backbleche legen. Mandeln abziehen. In jede Kugel eine halbierte Mandel drücken. Marzipankugeln bei 200 8-10 Min. backen, danach abkühlen lassen.

Mit Ei

Dattelkonfekt

(5 Eiweiße)

200 g Datteln ohne Stein
200 g Kokosflocken
5 Eiweiß

2 El Zitronensaft
30 g Honig
0,5 Tl ger. Vanille
1 Zitrone, Schale von
100 g gehobelte Haselnüsse

Datteln in feine Streifen schneiden, mit Kokosflocken mischen. Eiweiß steif schlagen, Zitronensaft und Honig unter den Eischnee schlagen, Vanille und Zitronenschale dazugeben. Kokos-Dattelmischung und Haselnüsse untermengen.

Kirschgroße Kugeln formen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

(ca. 50 kcal/210 kJ pro Stück)

Königsberger Marzipan 3 Eiweiß

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten:

500 g Süße Mandeln
Bittere Mandeln (einige)
350 g Puderzucker
3 El. Rosenwasser
3 Eiweiß

Zubereitung: Die Mandeln mit kochendem Wasser übergießen, kurz stehen lassen und dann die Schalen abziehen. Mandeln fein mahlen. Puderzucker und gemahlene Mandeln mischen, nach und nach das Rosenwasser hinzufügen und alles zu einem festen Teig verkneten. 12-24 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen. Die Teigmasse etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit Ausstecher oder Modellen kleine Formen ausstechen. Auf die Ränder kleine Marzipankügelchen legen und mit einem Messer Muster in die Oberfläche einritzen. Im Backofen bei reichlich Oberhitze backen, bis das Marzipan etwas gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und mit dem Eiweiß bestreichen.

Negerküsse 100 g Eiweiß Gf

Zutaten

3 g Gelatine
10 g Wasser

100 g Hühnereiweiß
200 g Zucker oder Sorbit S
40 g Wasser
10 Runde Eiswaffeln o. (Gf nehmen , oder einen eigenen Teig herstellen)

Zubereitung:

Oblaten - 3 g Gelatine in 10 g Wasser quellen lassen.

Hühnereiweiß mit Quirl cremig aufschlagen, nicht steif schlagen.

- Gelatinemischung im Wasserbad bis 70 C erwärmen und auflösen, nicht steif schlagen.

- Wasser und Zucker im offenen Topf kochen. Dabei vorsichtig mit einem Holzlöffel umrühren. Temperatur. mit dem Thermometer kontrollieren.

Dass Wasser muss so lange verdampfen, bis die Zuckerlösung so konzentriert ist, dass sie 120 C erreicht. Wenn Sie mit Sorbit arbeiten, sollten Sie das mit Süßstoff aufgesüßte Sorbit S verwenden. Kochen Sie es wie den Zucker, aber bis 128 C.

- Mit dem Quirl schlagen Sie den Eischnee und lassen währenddessen die 120 C heiße Zuckerlösung sofort aus dem Kochtopf langsam in den Eischnee laufen.

- Alles sorgfältig vermischen und die gelöste Gelatine unter Rühren dazugeben.

Dann per Hand mit dem Schneebesen kalt rühren und dabei Luft unterschlagen.

- Nach 30-60 Min. im Kühlschrank verfestigt sich die Masse.

- Die kalte Schneemasse auf die Eiswaffeln spritzen.

- Wenn die Masse gut auf den Waffeln hält Schokoladenglasur schmelzen und abkühlen lassen, bis sie sich nicht mehr warm anfühlt, muss aber noch flüssig sein. Dann glasieren.

Nougat 1 Eiweiß

1 Eiweiß zu Schnee schlagen	mit
250 g Honig	+
250 g Zucker (Vollrohr)	+
1 El Orangen- o Rosenwasser	gut verrühren, dann bei milder Hitze unter ständigen Rühren hellbraun werden lassen +

500 g geschälte gehackte Mandeln im Rohr goldgelb rösten, dazugeben.

Eine flache Form mit Oblaten (ich nehme Mürbeteig o. Nudelteig) auslegen, die Masse draufstreichen, mit Oblaten/Teig bedecken + mit einem dicken Holzbrett beschweren.

Solange die Masse noch lauwarm ist, in Stücke schneiden.

Statt Mandeln können auch Hasel- o Wallnüsse verwendet werden

Nougat-Taler

2 Ei

Teig

350 g Mehl

280 g Zucker

0,5 TL Zimt

200 g geriebene Haselnüsse

2 Eier

280 Butter oder Margarine in

- Flöckchen

Mehl zum Ausrollen

Fett für das Blech

Außerdem

250 g Nougatmasse

feingehackte Pistazien zum - Verzieren

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen. Mit einer Ausstechform Taler ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech legen. In den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben und in ca. zehn Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und mit der weichen Nougatmasse nicht zu dünn bestreichen. Je zwei Taler aufeinander setzen. Die Oberfläche mit Nougat bestreichen und mit Pistazien verzieren.

Schokoladen Butter oder Margarinekonfekt 2 Eigelb GF

200 g Zartbitterschokolade

150 g Butter oder Margarine

2 Eigelb

100 g Puderzucker

Kakao

Schokolade in Stücke brechen und schmelzen.

Butter oder Margarine schaumig rühren, Eigelb und gesiebten Puderzucker, dann Schokolade unterrühren und Masse kühl stellen. Aus der fest gewordenen Masse nussgroße Stücke abstechen und wieder kühl stellen.

Stücke leicht länglich formen und in Kakao wälzen. Im Kühlschrank aufbewahren und bald servieren.

Nougat

Eiscreme-Trüffel

4 Eigelb

350 ml. Vollmilch

60 g. Schlagsahne

100 g. Zucker

1 Vanilleschote

4 Eigelb

30 g. Vollmilchkuvertüre

70 g. Nussnougatcreme

40 g. Butter oder Margarine

Butter oder Margarine, Nussnougatcreme u. Kuvertüre in einen topf aufkochen und von Feuer nehmen.

Milch mit der Sahne u. der aufgekrazten Vanilleschote ebenfalls aufkochen und von her nehmen

Eigelb mit Zucker cremig rühren.

eier- mix mit Milch- mix temperieren u. etwas eindicken lassen.

diese masse auf Zimmertemperatur (20 grad) abkühlen lassen u. mit den Butter oder Margarine- mix mischen.

diese masse in die laufende Eiskremmaschine füllen.

den eiscreme in Spritzbeutel füllen und Rosetten spritzen u.

für einige stunden in den TK

Knusper - Marzipan - Pralinen

so wie Fioretto

Zutaten für 2 Portionen

200 g Marzipan - Rohmasse

50 g Puderzucker

100 g Nougat

600 g Kuvertüre, Vollmilch, und

375 g Rice Crispies für die Hülle

ZUBEREITUNG

Marzipan mit dem Puderzucker gut verkneten und Kugeln daraus formen, etwas von dem Nougat in die Mitte der Kugel geben. Die Kugeln mit Hilfe einer Pralinengabel in die geschmolzene Kuvertüre tauchen. Kugeln abtropfen lassen und in den Rice Crispies wälzen. Sind die Kügelchen fest, auf eine Pralinengabel setzen, erneut in die temperierte Kuvertüre tauchen und auf einem Gitterrost abtropfen lassen.

14.5.04 Binerine

CK

Mozartkugeln

250 g Marzipanrohmasse
250 g Nougat
150 g Puderzucker
3 El Rosenwasser
200 g Zartbitterkuvertüre

Aus der Nougatmasse 1 1/2 cm große Kugeln formen.
Marzipan, Puderzucker und Rosenwasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 2 mm dick ausrollen (das geht sehr gut zwischen Pergamentpapier. 5 cm große Quadrate ausschneiden, jeweils eine Nougatkugel darauf legen, einrollen und die Ränder gut schließen.
Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Kugeln auf Holzspießchen stecken und in die flüssige Kuvertüre tauchen. Leicht antrocknen lassen, dann auf einem feinmaschigen Gitter (Küchensieb) aufrauen, damit die Kugeln eine Struktur bekommen.
Ergibt ca. 50 Stück.

Mozartkugeln

200 g Nougatmasse
200 g Marzipanrohmasse
2 Kirschwasser
25 g Pistazienkerne
125 g Puderzucker
100 g Zartbitterkuvertüre

Nougat in kleine Würfel schneiden, zu Kugeln formen und kühl stellen.

Marzipanrohmasse mit Kirschwasser geschmeidig rühren. Pistazien

sehr fein hacken, Puderzucker sieben und beides unter die Marzipanmasse kneten. Diese zu einer etwa 2 cm dicken Rolle formen und in so viele Stücke schneiden, wie Nougatkugeln vorhanden sind. Jeweils einen Marzipantaler etwas flach drücken, eine Nougatkugel damit umhüllen und zu einer Kugel formen. Kühl stellen.

Kuvertüre schmelzen. Kugeln mit Hilfe einer Spiralgabel oder auf einen Zahnstocher gesteckt in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier setzen. Sobald die Kuvertüre fest ist, Mozartkugeln in Papierpralinenformchen setzen. Kühl aufbewahren.

Nougat-Cognac-Konfekt

Zutaten für 1 Portionen

50 g Kuvertüre, Vollmilch - Kuvertüre
300 g Nougat, Nussnougat, schnittfest
5 EL Sahne
5 EL Cognac
30 g Haselnüsse

ZUBEREITUNG

Weiterhin werden 30 Alu - Pralinenförmchen benötigt.

Vollmilchkuvertüre und Nougat hacken. Sahne erhitzen und beides darin unter ständigem Rühren schmelzen. Cognac zugießen und glattrühren und die Masse ca. 1 Stunde abkühlen lassen. Die Nougatmasse cremig aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und große Tuffs in die Aluförmchen spritzen . Noch mal 1 Stunde kühlen und jeweils mit einer Haselnuss garnieren. Trocken lagern.

11.11.01 Chiara CK

Nougat-Marzipan-Pralinen

175 g Marzipanrohmasse
4 EL Nuss-Nougat-Creme
8 cl Rum oder Sahne
1 Lage (56 bzw. 63 Stück) Pralinschalen in weißer, Zartbitter- oder Vollmilchschokolade

Außerdem: Kuvertüre zum Überziehen

Marzipanrohmasse mit Nuss-Nougat-Creme und Rum oder Sahne cremig rühren. Die Pralinschalen in der Palette mit der Masse füllen, die Füllung etwas fest werden lassen, Hohlkörper verschließen (siehe Tipps).

Die Kuvertüre zum Überziehen schmelzen. Abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen darin eintauchen, etwas abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Abtropfgitter setzen

Nougat-Röllchen

100 g feine Marzipanrohmasse
75 g Puderzucker
100 g Nussnougat
Halbbitter-Kuvertüre
Gebäckschmuck zum Verzieren

Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten und ca. 2 mm dick ausrollen. Nougat in 5 mm dicke Streifen schneiden, der Länge nach auf das Marzipan legen und jeweils einmal in dieses einrollen. Die Rolle mit einem Messer vom übrigen Marzipan trennen und ca. 3,5 cm lange Röllchen schneiden. In der gleichen Weise den Rest Marzipan und Nougat verarbeiten. Die Röllchen mit Schokolade überziehen und mit Gebäckschmuck verzieren.

Nougatsterne 1 Ei

Zutaten für 50 Portionen
200 g Nougat (Nussnougat)
100 g Margarine
1 Ei(er)
1 Pkt. Vanillezucker
½ TL Zimt, gemahlener
1 Prise Nelken, gemahlene
75 g Puderzucker
1 Prise Salz
½ TL Backpulver
300 g Mehl
150 g Kuvertüre, Vollmilch
Konfekt (Mokkabohnen) zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Nougat mit Margarine verkneten. Ei, Vanillinzucker, Zimt, gem. Nelken, Puderzucker und Salz zufügen. Mit Backpulver gemischtes Mehl unter die Masse kneten. Teig ca. 1 Std. kaltstellen, dann ca. 5 mm dick zwischen Folie ausrollen. Sterne (ca. 5 cm) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Min. bei 175 Grad backen, abkühlen lassen.

Kuvertüre nach Anweisung schmelzen, die Sterne damit bestreichen. In die Mitte jedes Sterns eine Mokkabohne setzen. Ergibt ca. 50 Stück. Zubereitungszeit ist nur geschätzt.

18.12.03 Bonny26

CK

Nuss-Nougat-Pralinen

150 g Nussnougat
200 g feine Marzipanrohmasse
1 El gemahlene Haselnüsse
3 El Irish Cream Liqueur (z.B. Baileys)
100 g helle Kuchenglasur (Haselnussglasur)
3 El Vollmilch-Kuvertüre
Gebäckschmuck zum Verzieren

Nougat, Marzipan, Haselnüsse und Likör zu einem Teig verkneten, eine ca. 2,5 cm dicke Rolle daraus formen und in den Kühlschrank stellen, damit sie schnittfest wird. Dann in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit der hellen Glasur überziehen. Auf die noch etwas weiche Glasur Gebäckschmuck setzen. Die Kuvertüre erwärmen, in eine Pergamenttülle füllen und auf die erstarrte helle Glasur um den Schmuck herum dunkle Ringe spritzen.

Schokoladen-Nuss-Würfel

Zutaten für ca. 25-30 Stück:

200 g Halbbitter-Kuvertüre
200 g Vollmilch-Kuvertüre
1 Packung (200 g) Nuss-Nougat
100 g Butter oder Margarine
2 TL Lebkuchengewürz
100 g geschälte Haselnusskerne
100 g geschälte Mandelkerne
60 g Pistazienkerne
1 EL grob gemahlene Pistazien zum Bestreuen
Backpapier
Zubereitung:

Kuvertüre grob hacken und mit Nougat und Butter oder Margarine unter Rühren im nicht zu heißem Wasserbad schmelzen. Zuerst Lebkuchenge-

würz unterrühren, dann Haselnüsse, Mandeln und Pistazien unterheben. Eine Form (22 x 20 cm) mit Backpapier auslegen. Nuss-Schokolade einfüllen und mit einem Esslöffel wellenförmig verstreichen. An einem kühlen Ort, jedoch nicht im Kühlschrank, fest werden lassen. Schokolade aus der Form stürzen, Backpapier abziehen. Schokolade in Würfel schneiden und mit grob gemahlene Pistazien bestreuen. Kühl lagern.

Nuss Frei

Milchfrei

Amaranth Konfekt GF

(mit gepuffter Amaranth)

2 El. Ahornsirup

- 1 Tasse. Amaranth gepufft
- 1 El. Pflanzenmargarine

Variante 1

- Gemahlene Erdnusskerne
- -- oder
- Kokosraspel

Variante 2

- 2 El. Kakaopulver
- 1 Spur Kaffeepulver

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verkneten. Bei Bedarf noch etwas mehr an Ahornsirup.

Die Masse auf ein kleines, angefettetes Blech oder einer Form verstreichen und im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Abkühlen die Masse mit einem feuchten und scharfen Messer in kleine Quadrate schneiden. Im Kühlschrank aufbewahren.

Variante 1: Je nach Belieben kann man der Konfektmasse auch grob gemahlene Erdnusskerne oder Kokosraspel begeben.

Variante 2: Oder aber wenn es schokoladig sein soll, Kakaopulver und Kaffee dazugeben.

Gepufften Amaranth bekommt man im Bio-Laden oder Reformhaus. Man kann ihn aber auch selbst machen - relativ unkompliziert: Gepuffter Ama-

ranth: Einen leeren möglichst dünnwandigen Topf mit Stiel heiß werden lassen. 1 El. Amaranth bei leicht gehobenem Deckel in den Topf streuen und den Deckel sofort wieder schließen. Den Topf von der Platte nehmen. Wenn dann das Zischen und Prasseln im Topf nachlässt, den Topf leicht schütteln. Wenn das Zischgeräusch abgeklungen ist, den gepufften Amaranth in eine Schüssel geben und den Vorgang nach Bedarf wiederholen. Der gepuffte Amaranth sollte fast weiß sein. Mit etwas Übung hat man bald raus, welche Temperatur der Topfboden beim Einstreuen haben muss, damit alle Körner gleichmäßig platzen.

Fondant (Schmelzglasur)

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten:

350 g Zucker

4 El. Wasser

Öl

Zubereitung: Am besten eine feuerfeste, flache Schüssel nehmen, ganz dünn mit Öl ausstreichen und in den Kühlschrank stellen. Während sie abkühlt, 350 g Zucker mit 4 Esslöffel Wasser aufsetzen und schmelzen. Den Sirup zur kleinen Kugel (einen Kochlöffel in den Zucker, dann in kaltes Wasser tauchen: der Zucker muss elastisch, aber doch nicht mehr dickflüssig sein) einkochen, sich absetzende Verunreinigungen dabei abheben. In die kalte Schüssel gießen und etwas abkühlen lassen. Dann mit einem Spachtel die Masse kräftig durcharbeiten, damit der Zucker weiß und fest wird - dabei immer von außen her nach innen schaffen -, Bis er schließlich eine glatte, gerade noch knetbare Masse geworden ist. Tipp: fertigen Fondant bekommt man auch in guten Konditoreien zu kaufen

Gummibärchen

15 g Speisegelatine (Pulver)

35 ml Wasser

30 g Fruchtsirup (z.B. von Zentis Erdbeer- oder Kirschsirup)

20 g Zucker

10 g Honig (nach Möglichkeit flüssig)

3 g Zitronensäure

Na - da bist Du verblüffet, wie kleine Mengen manche Menschen herstellen. Natürlich habe ich das Rezept hochgerechnet. Sonst macht es keinen Sinn. Das erste Mal X 10 gestern mal 20. Dann ist es auch einfacher abzuwiegen. Gelatine (gemahlen) habe ich als 1 kg Paket gekauft.

Die Gelatine wird mit 25 ml Wasser gründlich vermischt und ca. 15 min quellen lassen. Im Wasserbad wird die feuchte Gelatine auf höchstens 75 °C erwärmt. Der Zucker und die Zitronensäure werden in 10 ml Wasser aufgelöst. Zuerst wird der Honig, dann die Zuckerlösung zur Gelatine gegeben. Das Ganze muss gut verrührt werden! Anschließend wird der Fruchtsirup eingerührt. Die fertige Mischung bleibt einige Minuten bis zum Klarwerden stehen.

Das ist das Standartrezept. Du kannst den Schaum abschöpfen, falls die Gelatine nicht klar od. ganz klar wird. Ich habe heute morgen Gummis gemacht und ihn draufgelassen. Sieht nicht so übel aus.

Ich habe statt Fruchtsirup frischen Saft gepresst und heute auch weniger Zucker genommen und etwas Süßstoff reingetan. Außerdem habe ich einen Teelöffel Vanillepulver reingerührt. Ich kann Dir noch nicht sagen, wie es schmeckt, da die Masse noch trocken bzw. gelieren muss.

Ich schütte die Flüssigkeit auf Teller, lasse sie trocknen und schneide sie dann in Würfel od. Fantasieformen. Schöner wären Plastikpralinenförmchen aber da ich so ein Zeug nicht esse, nehme ich mit Tellern vorlieb.

So - jetzt wünsche ich Dir viel Spaß, wenn Du eine Frage hast - maile!

Da ich mit den Maßen nicht klar kam, kann auch sein das Gelatine - Pulver, andere Gelierfähigkeit hat, als das was wir im Laden , Päckchen bzw Tütenweise erhalten daher meine Versuche

oder

100 Blattgelatine einzeln , einweichen , ausdrücken
im Wasserbad höchstens auf 75 ° erwärmen, auflösen, bisschen abkühlen

100 g Honig (nach Möglichkeit flüssig)
+ zu der Gelatine geben, dann gut verrühren

200 g Vollrohrzucker (habe keinen anderen) +
15 g Zitronensäure (werde versuchen, mit frische Zitrone) + in
100 ml Wasser auflösen + zu der Gelatine geben
dann gut verrühren

0,7 l Saft jeder Art, (z.B., Pflaumensaft)

alles verrühren,
ein bisschen ruhen lassen,
in eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne gießen, +
vorsichtig, in den Kühlschrank, oder einen kühlen Platz, stellen

Oder

17 Tüten a. 9 gr gemahlene Gelatine (150 g) in ca 750 ml Wasser einweichen +
(im Wasserbad höchstens auf 75 ° erwärmen) auflösen, etwas abkühlen lassen

100 g Honig (nach Möglichkeit flüssig) dazu geben

200 g Zucker + (oder mehr)
15 g Zitronensäure in
100 ml Wasser auflösen umrühren. Dazu geben,

0,7 Pflaumensaft , oder anderen, dazu geben, gut vermischen.

Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne gießen,
+ in den Kühlschrank oder in einen kühlen Ort , sich verfestigen lassen

Gina

Karamell

150 g Zucker,
2 EL Zucker.

Den Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Unter Rühren den Zucker schmelzen lassen, bis er goldbraun ist, dann Wasser zugeben und unter Rühren kochen bis der Karamell sich aufgelöst hat.

Konfekt aus schwarzen oder roten Johannisbeeren

Zutaten für 1 Portionen

1 kg Johannisbeeren

1 Glas Wasser

800 g Zucker, feinen

ZUBEREITUNG

Die Beeren von den Stängeln lösen, waschen und mit dem Wasser in einen Topf geben. Zum Aufkochen bringen und einige Minuten kochen lassen. Sobald die Früchte aufgeplatzt sind mit dem Mixer pürieren. Das

Fruchtmus mit dem Zucker zurück in den Topf füllen. Unter ständigem Rühren auf großer Flamme weiterkochen, bis der Kochlöffel auf dem Boden des Topfes die Spuren seiner Bewegung hinterlässt - den Kochvorgang beenden.

Die Masse in eine 1 cm tiefe, mit Pergamentpapier bedeckte und eingölte Form gießen und 12 Stunden abkühlen lassen. Wenn die Masse getrocknet ist, auf einem Rost wenden, das Papier entfernen und nochmals 12 Stunden warten. Dann das Konfekt in kleine Würfel schneiden, die in Kristallzucker gerollt werden; dabei alle Seiten gut bedecken, Falls nötig, den Vorgang wiederholen, schließlich das fertige Konfekt in eine Dose legen, zwischen jede Lage Butter oder Margarinebrotpapier.

Hält sich bis zu 2 Monaten.

17.6.02 Sonja CK

Pralinen GF

Gesiebter Puderzucker wird mit beliebiger Flüssigkeit, Kaffee, Likör, o. Fruchtsaft angefeuchtet, bis ein Teig entsteht aus dem man Kugeln formen kann, die man in Schokoladenlasur taucht + trocknen lässt

Quitten-Konfekt

1,5 kg Quitten
1/2 kg Äpfel
1 kg Gelierzucker 2:1
Hagelzucker

1. Quitten vierteln und entkernen.
 2. Auf einem Backblech eine Stunde lang im Backofen bei 160 °C garen. Abkühlen lassen.
 3. Äpfel und Quitten schälen, von den Kerngehäusen befreien und zusammen in kleine Stücke schneiden, dann pürieren.
 4. Das Ganze mit dem Gelierzucker fünf Minuten kochen lassen. Die Masse auf ein Blech streichen und zwei bis drei Tage trocknen lassen.
 5. Die Fläche in mundgerechte Rautenstücke schneiden und die Stücke in Hagelzucker wenden. Am besten in Blechdosen aufbewahren.
- Variation: Um anstatt gelbe rote Stücke zu bekommen, verzichtet man auf den Backvorgang (Schritt 2) und lässt die Äpfel weg. Serviertipp: Zusammen mit einem Tässchen Mokka ein wahrer Hochgenuss!

Quitten - Würfel

Zutaten für Portionen

1.5 kg Quitte(n)

600 g Zucker

Öl, fürs Backblech

ZUBEREITUNG

Die Quitten waschen, ungeschält vierteln und in 1,5 Liter Wasser weich kochen. Anschließend durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. 750 g Mus abwägen, mit den Zucker vermischen und so lange kochen, bis die Masse Streifen zieht. Dabei ständig rühren, damit die Masse nicht ansetzt. Die Masse auf ein eingefettetes Backblech streichen. Erkalten in Würfel schneiden. Die Würfel evtl. an der Luft weitertrocknen lassen.

Wer mag, kann die Würfel in gehackten Mandeln oder Hagelzucker wälzen.

Von Tanit 12.11.02 CK

Sesam- Lollis

(10- 15 Stck.)

2 EL Honig

1 EL Orangenkonfitüre

125 g Zucker

1 EL Puderzucker

50 g Sesam

etwas Öl

Honig, Konfitüre, Zucker und Puderzucker mischen und unter Rühren kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Bei milder Hitze 10 min. köcheln lassen, darauf achten, dass die Masse nicht zu dunkel wird.

Sesam in einer ungefetteten Pfanne anrösten und mit der Zuckermasse vermengen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen und noch warm mit einem geölten Messer in Rechtecke schneiden. Holzstäbchen als Stiel in die Masse drücken und fest werden lassen.

Alkohol diverses

Cashewkonfekt

GF

Ca. 30 Stck

Zutaten:

- 100 g Cashewnüsse (Bruch)
- 40 g Honig
- 1 Schnapsglas Kirschwasser
- 1 TL Kakao

zum Garnieren:

- gebräunte Mandelstifte

Zubereitung:

Cashewnüsse im Mixer fein mahlen.

Mit Honig, Kirschwasser und Kakaoiterrühren, bis die Masse zu einem Kloß wird. Cashewmarzipan zu kleine Kugeln formen und mit Mandelstiften garnieren.

Zubereitungszeit: 15 min

Nährwerte pro Portion ca.: 103kJ/25kcal, 1 g E, 1,5 g F, 2 g KH, 0 g Ba, 0 mg Chol

Christrosen 1 Ei

180 g Mehl

120 g Butter oder Margarine oder Margarine

60 g Zucker

1 Eigelb etwas abgeriebene Zitronenschale

1 Messerspitze Zimt

etwas Mehl zum Ausrollen

Butter oder Margarine zum Einfetten

Für die Nusskugeln

1 Eiweiß

60 g Puderzucker

60 g geriebene Nüsse

1 El. Rum

1-2 El. Paniermehl fertige Schokoladenglasur (im Wasserbad aufzulösen)

Mehl, Butter oder Margarine oder Margarine in Flöckchen, Zucker, Eigelb, Zitronenschale und Zimt in eine Schüssel geben.

Die Zutaten schnell zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Aus dem Teig Blumenformen außstechen.

Auf ein gefettetes Backblech legen.

Für die Nusskugeln das Eiweiß mit den gesiebten Puderzucker schaumig schlagen.

Die Nüsse und den Rum darunter mischen.

So viel von dem Paniermehl dazugeben, dass eine feste Masse entsteht.

Daraus kleine Kugeln formen und in die Mitte der Teigblumen setzen.

Das Blech in den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben und die Christosen
in ca. zehn Minuten hellgelb backen.
Nach dem Erkalten die Ränder der Christosen mit aufgelöster Schokoladenglasur bestreichen.
Trocknen lassen.

Feigenkugeln GF

Zutaten:

250 g Marzipan-Rohmasse
80 g Puderzucker
1 Gläschen Arrak
6 bis 8 getrocknete Feigen
4 EL Orangenkonfitüre
100 g gestoßener Krokant (fertig zu kaufen) DER SCHON WIEDER!!

Zubereitung:

Marzipan-Rohmasse mit gesiebttem Puderzucker und Arrak verkneten und dünn ausrollen. Feigen vom Stielansatz befreien und in Viertel schneiden. Je ein Feigenviertel mit einem passend zugeschnittenen Stück Marzipan umhüllen und rund rollen. Orangenkonfitüre erhitzen, die Feigenkugeln damit einpinseln und sofort in dem gestoßenen Krokant wälzen.

Abwandlung:

250 g Feigen und
75 g Haselnüsse fein hacken, mit etwas Rum vermengen, Kugeln formen, in zerlassene Kuvertüre tauchen und in Schokoladenstreuseln wenden; im Kühlschrank trocknen

Hagebutten-Mandel-Konfekt

Zutaten:

100 g Apfelringe; getrocknet und ungeschwefelt aus dem Reformhaus
4 EL Calvados
100 g Mandelkerne mit Schale
1 EL Hagebuttenmus; Reformhaus
Sesamsaat; geschält
Pistazienkerne

Äpfel grob hacken, im Saft ca. 1 Stunde einweichen. Mandeln mahlen. Äpfel mit der Flüssigkeit fein pürieren. Hagebuttenmus und Mandeln unterkneten Masse zu Hütchen oder beliebig formen. In Sesam wälzen, mit Pistazien dekorieren.

Gut gekühlt ca. 2 Wochen haltbar
: Zubereitungs-Z.: 30 Minuten

Rumkugeln 1 Ei

Zubereitung:

Liter Sahne aufkochen,
700 g kleingeschnittene Schokolade darin auflösen.

Nach dem Erkalten 4 Gläschen guten Rum (z. B. Pott-Rum) und 200 g feingehackte Walnüsse unterrühren. Wenn die Masse fest ist, formt man kleine Kugeln und rollt diese in Schokostreuseln. Man kann die geformten Kugeln auch in aufgelöster heller oder dunkler Kuvertüre tunken.

Rumkugeln

Zutaten:

Etwa 500 g Biskuitbodenreste
4 EL Rum
250 ml Wasser
125 g Kokosfett
65 g Puderzucker
20 g Back Kakao
1 PK Vanillezucker
1 Fläschchen Rum Aroma
1 Ei

Zubereitung:

Biskuit zerkrümeln, in eine Rührschüssel geben, mit Rum, Wasser, Kokosfett zerlassen abkühlen lassen, Kakao sieben sowie die anderen Zutaten hinzufügen. Etwa 15 Kugeln formen und in 75 g Schokoladenstreuseln wälzen und kalt stellen

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie alle freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, bis 20.9.04 vom www.chefkoch.de teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .
Musste teilweise die Überschriften, umstellen, damit ich sie besser sortieren konnte.
Bitte um Verständnis.

.aschra@t-online.de

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de 27.11.2004