

Cranberry-Pistazien-Konfekt

Zutaten für 100 Stück

500 g weiße Kuvertüre, 1 Dose gesüßte Kondensmilch (ca. 400 g), 150 g getrocknete Cranberrys, 150 g ungesalzene Pistazienkerne

Zubereitung

Eine rechteckige Form (ca. 20 x 20 cm) oder ein Blech mit Backpapier ausschlagen. Die Kuvertüre hacken und mit der Kondensmilch in einen Topf geben. Unter Rühren erhitzen und schmelzen lassen. Von der Hitze nehmen und etwa 3/4 der Cranberrys und der Pistazien untermischen. In die Form füllen und glatt streichen. Stehen lassen (ca. 15–20 Minuten), bis die Masse etwas fester ist, dann mit den übrigen Zutaten bestreuen. Mit einem Stück Backpapier belegen und alles schön glatt streichen. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend aus der Form nehmen und in kleine Würfel (ca. 2 x 2 cm) schneiden und servieren oder als Geschenk verpacken.

Pralinen zum Fest

*Ob als Geschenk
oder einfach nur
zum Selberraschen:
Sie sind zum
Dahinschmelzen
köstlich und
schneller gemacht
als gedacht!*

Klein, fein und die süßeste Versuchung, seit es Schokolade gibt: So sind Pralinen. Ob braun, weiß oder schwarz, sie sind ein echter Hingucker, ein tolles Mitbringsel zum Adventstee und machen darüber hinaus glücklich. Denn Schokolade setzt Endorphine frei, die positiv auf unser Gemüt wirken. So macht sich beim Naschen ein Gefühl der Zufriedenheit breit, es verbessert sich die Laune und wir bekommen einen kurzen Energiekick. So himmlisch und gar nicht schwer selber herzustellen.

Aus der Trickkiste

Verwenden Sie dazu am besten Kuvertüre. Sie besteht aus Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker und lässt sich

gut verarbeiten. Sie sollte über einem Wasserbad bei schwacher Hitze geschmolzen werden. Dazu die Kuvertüre in Stücke hacken oder grob raspeln und in eine Metallschüssel geben. Zum Zerkleinern lassen sich auch Kräuterhobel, Sparschäler oder Haushaltsreibe verwenden. Unter Aufsicht können auch Ihre Kinder mithelfen. Nun die Schüssel in einen Topf mit siedendem Wasser stellen, sodass sie nicht im Wasser hängt, sondern nur von Dampf umgeben ist. Ab und zu umrühren. Achten Sie darauf, dass kein Wasser mit der Schokolade in Berührung kommt, sonst wird sie klumpig. Geben Sie eventuell etwas Kokosfett dazu – dies verleiht einen schönen Glanz. ♦

Orangen-Nuss-Kugeln

Zutaten für ca. 25 Stück

150 g Nüsse (z. B. Mandeln, Haselnüsse), 200 g Zartbitterkuvertüre, 125 g Vollmilchkuvertüre, 100 g Marzipan, 2 TL Orangenabrieb, 2 cl Orangensaft, Pflanzenöl für die Hände

Zubereitung

Die Nüsse in kleine Stückchen hacken. Die beiden Kuvertüren grob hacken und über einem heißen, aber nicht kochenden Wasserbad schmelzen. Das Marzipan fein raspeln. Die Nüsse mit dem Marzipan und dem Orangenabrieb in einer Schüssel mischen, die geschmolzene Schokolade und den Saft zugeben und alles gründlich miteinander vermengen. Die Masse etwa 20 Minuten kalt stellen, bis sie fester geworden ist. Aus der Masse mit leicht eingeöhlten Händen etwa 25 gleich große Kugeln formen, auf Backpapier legen und nochmals kühl stellen. Zum Servieren nach Belieben in einem weihnachtlichen Becher anrichten.



Schokoladenpralinen

Zutaten für ca. 40 Stück

250 g Zartbitterkuvertüre, 250 g Vollmilchkuvertüre, 200 ml Sahne, 100 g weiche Butter, 2–3 Tropfen Vanillearoma, 400 g weiße Kuvertüre

Zubereitung

Die beiden dunklen Kuvertüren grob hacken. Die Sahne aufkochen lassen, von der Hitze nehmen, die gehackte Schokolade unterrühren und schmelzen lassen. Die Butter schaumig schlagen und mit dem Vanillearoma unter die Kuvertüre-Creme rühren. In eine Schüssel füllen und abgedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen. Anschließend am besten mit einem Teelöffel ca. 40 Portionen abstechen und zu Kugeln formen. Erneut kalt stellen. Zum Überziehen die weiße Schokolade grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen und die Trüffelkugeln mit einer Pralinengabel in die Schokolade tauchen. Auf ein Pralinengitter legen. Sobald die Kuvertüre etwas angezogen hat, die Pralinen mithilfe der Gabel leicht hin und her rollen und so ein dekoratives Muster erzeugen. Auf Backpapier erstarren lassen.

