



Anne Wilson

Verführerische
**PRALINEN
& TRÜFFEL**

Nützliche Hinweise

Für Anfänger



Für weniger erfahrene Köche



Für erfahrene Köche



Es gelten die üblichen Maße in Gramm und Liter. Nur ausnahmsweise wird die Maßeinheit Becher mit einem Fassungsvermögen von 250 ml – verwandt. Die in den Rezepten verwendeten Eier wiegen durchschnittlich 60 g. Die Dosengrößen sind bei jedem Hersteller verschieden, verwenden Sie daher die Größe, die der im Rezept angegebenen am nächsten kommt.

Maßeinheiten und Abkürzungen

Becher	= 250 ml	g	= Gramm
EL	= leicht gehäufter Esßlöffel oder 20 ml	kg	= Kilogramm
TL	= gestrichener Teelöffel oder 5 ml	ml	= Milliliter
		l	= Liter

Weitere Kochbücher aus dieser Reihe:

Plätzchen und Kekse

Die Welt der Burger

Cocktails & Partydrinks

Partyköstlichkeiten

Unwiderristliche Snacks

Lustige Kindertorten

Eis und Desserts

Das neue Kinderkochbuch

Gemüse einmal anders

Perfekte Pasta

Süß und pikante Quiches

Kostliche Salate

Pies und Puddings

Kostliches Kleingebäck

Suppen aus aller Welt

Klassische Currygerichte

Indische Küche

Chinesische Küche

Partysnacks für Kinder

Griechische Küche

Französische Küche

Indische Küche

Italienische Küche

Hähnchen auf vielerlei Art

Schottische Küche

Festliche Kuchen und Torten

Marokkanische Küche

Mexikanische Küche

Kuchen – schnell und schmackhaft

Spanische Küche

Beliebte Kartoffelgerichte

Thai-Küche

Englische Küche

Indonesische Küche

Libanesische Küche

Cajun Küche

Copyright © Murdoch Books 1993

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in any retrieval system or transmitted in any form or by any means, electronic, photocopying, recording or otherwise without the prior written permission of the publisher.

This book was produced by Murdoch Books, 213 Miller Street, North Sydney, NSW 2060

Original title: Sweets & Chocolates

Murdoch Books Food Editors: Jo Anne Calabria; Home Economists: Kerrie Ray, Tracy Rutherford,
Photography: Phil Haley, Reg Morrison; Design: Lena Lowe

© 1996 für die deutsche Ausgabe

Konemann Verlagsgesellschaft mbH

Bonner Straße 126, D-50968 Köln

Satz der deutschen Ausgabe: TextCase, Groningen

Übersetzung aus dem Englischen: Alwine Schuler

Redaktion der deutschen Ausgabe: Kristina Meier, Köln

Druck und Bindung: Sing Cheong Printing Co., Ltd.

Printed in Hong Kong, China

ISBN 3-89508-150-7

10 9 8 7 6 5 4 3

Verführerische PRALINEN & TRÜFFEL



KÖNEMANN

Verführerische Pralinen und Trüffel

Süßigkeiten und Pralinen sind weltweit beliebt, und ihre Herstellung macht fast genau so viel Freude wie ihr Genuss. Wir stellen Ihnen hier einige der wundervollsten Rezepte vor – von einfachen Naschereien für Anfänger bis zu komplizierteren Konfekten für Experten.

Süßigkeiten: Grundlagen

Zur erfolgreichen Herstellung von Süßigkeiten müssen bestimmte Regeln beachtet werden. Wenn Sie die Rezepte genau ausführen, werden Sie Ihre Freude haben. Lesen Sie also das Rezept zuerst durch, und stellen Sie dann Zubehör und Zutaten zusammen. Sie erhalten zusätzlich Hinweise, wie Sie die fertigen Süßigkei-

ten richtig aufbewahren. Da die Kochtemperaturen von Zuckersirup sehr hoch sind, müssen Sie besonders vorsichtig sein. Rühren Sie heiße Mixturen behutsam mit einem Holzlöffel und vermeiden Sie unbedingt Spritzer. Stellen Sie den Topf anschließend auf ein Holzbrett oder eine hitzebeständige Fläche. Berühren Sie den Topf auf keinen Fall und tauchen Sie auch nicht den Finger in den Sirup,



Sirup, weicher Ballgrad: Der Zucker lässt sich zu einem weichen Ball formen.



Harter Ballgrad: Der Zucker bildet einen festen Ball, der seine Form beibehält.



Halten Sie das Zuckerthermometer in den kochenden Zuckersirup.

denn flüssiger Zucker ist extrem heiß (siehe Hinweis auf der nächsten Seite).

Zubehör

Verwenden Sie einen schweren Topf, möglichst in der im Rezept angegebenen Größe. Ein Zuckerthermometer ist ein wichtiges Instrument, da es Aufschluß über den Zustand des Sirups gibt. Achten Sie beim Kauf auf eine große, leicht lesbare Skala.

Ein Holzlöffel mit langem Stiel leitet keine Hitze und ist immer noch das beste Gerät

zum Rühren weicher Massen. Für manche Rezepte ist ein elektrischer Mixer erforderlich.

Eine große Marmorplatte eignet sich sehr gut für die Arbeit mit heißen Massen, wie sie z.B. für die Herstellung von Fondants oder hartem Zuckerwerk (wie Bonbons) erforderlich ist.

Das hier im Buch angegebene Zubehör ist leicht in Kaufhäusern und Fachgeschäften für Haushalts- und Konditorwaren zu bekommen.

Zuckersirup herstellen

Viele Rezepte beginnen mit dem Kochen von Zuckersirup, wobei die genaue Befolgung des Rezepts ganz wichtig ist. Hier einige einfache Regeln zur erfolgreichen Herstellung von Zuckersirup:

- ◆ Bevor die Zuckermasse zum Kochen kommt, muß sich der gesamte Zucker aufgelöst haben.
- ◆ Halten Sie die Topfinnenseiten von Zuckerkristallen

frei, indem Sie sie mit einem in heißes Wasser getauchten Backpinsel abwaschen. Denn in den Sirup fallende Kristalle können diesen zum Auskristallisieren bringen.

- ◆ Rühren Sie nicht in der kochenden Masse, es sei denn, das Rezept verlangt es.
- ◆ Kochen Sie den Sirup bis zur erforderlichen Temperatur, und nehmen Sie ihn dann sofort vom Herd.

Zuckersirup testen

Die Sirupstemperatur kann auf zweierlei Weise festgestellt werden:

Das Zuckerthermometer: Das in heißem Wasser erwärmte Thermometer wird mit dem Kolben nach unten ganz in den Sirup gesteckt, sobald dieser zu kochen beginnt. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, den Topf sofort vom Herd nehmen.

Die Fingerprobe: Tauchen Sie einen hölzernen Teelöffel (möglichst mit langem Stiel) in den kochenden Sirup und entnehmen Sie eine kleine Menge, die Sie in ein Gefäß mit Eiswasser tauchen. Drehen Sie den Sirup im Wasser zwischen Zeigefinger und Daumen zu einem Bällchen.

- ◆ **Der lange Fadengrad:** Die Temperatur beträgt 105 °C. Es bildet sich ein sehr elastischer Faden zwischen den Fingern.

- ◆ **Der weiche Ballgrad:** Die Temperatur beträgt 115 °C. Es bildet sich ein weicher, zwischen den Fingern formbarer Ball.

- ◆ **Der harte Ballgrad:** Die Temperatur beträgt 122 °C. Es bildet sich ein fester, formstabiler Ball.

- ◆ **Der schwache Bruchgrad:** Die Temperatur beträgt 138 °C. Es bilden sich

Hinweis: Falls Sie sich verbrennen, halten Sie die Stelle sofort unter kaltes Wasser und entfernen Sie den Sirup. Tauchen Sie die Stelle 10 Minuten in kaltes Wasser.



Schwacher Bruchgrad: Es bilden sich harte, aber noch klebrige Klümppchen oder Fäden.



Harter Bruchgrad: In diesem Stadium ist der Zucker hart und sehr brüchig.

brüchige, aber noch klebrige Fäden oder Klümpchen.

- ♦ **Der harte Bruchgrad:** Die Temperatur beträgt 154 °C. Es bilden sich sehr harte, brüchige Fäden oder Klümpchen. Nach diesem Stadium ist die Mixtur für eine Fingerprobe zu heiß.

Schokolade: Grundlagen

Schokolade stammt von der Kakaobohne. Der Weg vom tropischen Kakaobaum zur Schokoladentafel ist lang. Die Bohnen werden geröstet, zerkleinert und das Innere zu einer fettigen Masse vermaßten, dem sogenannten Kakao-Brei. Durch Pressen dieser Kakao-Masse werden die Kakaobutter (die der Schokolade ihren feinen Geschmack und ihre Schmelzeigenschaft verleiht) sowie der Kakaokuchen, das Kakaopulver, gewonnen. Je länger die Kakao-Masse gepreßt wird, desto besser und weicher der Geschmack. Wenn Sie sich unsere Rezepte ansehen, werden Sie bemerken, daß wir jeweils die zu

verwendende Schokoladenart angeben: nicht nur weiße, Zartbitter oder Vollmilchschokolade, sondern auch Kuvertüre, Schokoladentropfen oder Blockschokolade. Je nach Zweck unterscheiden sich die Schokoladenarten; einige sind am besten zum Essen geeignet, andere eher fürs Kochen und Backen. Im folgenden erklären wir die von uns verwendeten:

- ♦ **Kuvertüre:** Sie läßt sich am besten verarbeiten, da sie einen sehr hohen Anteil an Kakaobutter enthält und bei Zimmertemperatur fest wird. Sie ist bestens zum Eintauchen und Überziehen geeignet. Nehmen Sie aus Qualitäts- und Geschmacksgründen eine gute Marke. Die Schokoladentropfen sind der Kuvertüre zuzurechnen.
- ♦ **Blockschokolade:** Sie ist bestens für Kuchen, Soßen, Glasuren etc. geeignet und hat einen guten, vollen Geschmack.
- ♦ **Zartbitterschokolade:** Sie verfügt über einen hohen Kakaobuttergehalt und über

gerade so viel Zucker, daß sie gut schmeckt.

- ♦ **Vollmilchschokolade:** Sie eignet sich besser zum Verzehr als zum Kochen, da sie viel Zucker, ca. 50 %, sowie Milch und Kakaomasse enthält.
- ♦ **Weisse Schokolade:** Sie ist zur Verarbeitung am wenigsten geeignet, gibt aber den übrigen Zutaten einen besonderen Geschmack und eine andere Farbe. Sie wird aus Kakaobutter hergestellt, enthält jedoch keine Kakaomasse mehr und wird nicht so fest wie die übrigen Arten.

Zubehör

Alles für die folgenden Rezepte erforderliche Zubehör ist leicht in Kaufhäusern und Fachgeschäften für Haushalts- und Konditoreiwaren zu bekommen.

- ♦ Eine Spritztüte wird oft benötigt und kann einfach und schnell selbst gemacht werden: Schneiden Sie ein 25 cm großes, quadratisches Stück starkes Pergamentpapier zurecht und falten Sie es zu einem Dreieck zusammen.



Für die Schokoladenglasur: Mit zwei Gabeln das Gebäck in die Schokolade eintauchen.



Das Gebäck aus der flüssigen Schokolade herausheben und abtropfen lassen.



Für die Pralinenformen: Streichen Sie sorgfältig das Innere mit Schokolade aus.



Zum Verschließen den Innenrand mit Schokolade umsprühen und eine Schokoladenscheibe darauf setzen.

Rollen Sie eine Ecke der kürzeren Seiten nach innen zur Mitte und befestigen Sie sie. Wickeln Sie die andere Ecke außen herum und befestigen Sie auch diese. Füllen Sie jetzt flüssige Schokolade hinein, falten Sie den oberen Teil der Tüte zusammen und rollen Sie ihn nach unten. Mit einer Schere schneiden Sie die Spitze der Tüte zur gewünschten Öffnung auf.

Mit Schokolade arbeiten

Vor dem Schmelzen der Schokolade wird der Block in kleinere Stücke geschnitten. Dafür benötigen Sie ein großes Küchenmesser mit trockener Schneidfläche. Bei warmem Wetter legen Sie die Schokolade kurz zuvor in den Kühlschrank. Am besten eignet sich für Ihre Arbeit ein kühler Raum. Schmelzen Sie Schokolade nie direkt auf dem Feuer, sonst brennt sie an. Sie sollte langsam schmelzen. Dazu eignet sich das Wasserbad, wofür Sie eine

feuerfeste Schüssel benötigen, die Sie in einen größeren, mit siedendem Wasser gefüllten Topf stellen. Sie können auch einen Wasserbadtopf verwenden. Rühren Sie, bis die Schokolade geschmolzen und ganz glatt ist. Danach bewegen Sie die Masse ab und zu, damit sich die Oberfläche nicht abkühlt. Gelang während des Schmelzvorgangs Wasser in den Topf, wird die Masse „greifen“, also hart und nicht mehr bearbeitbar werden. Werfen Sie sie weg und beginnen Sie von neuem.

Zum Schmelzen kann auch die Mikrowelle benutzt werden. Geben Sie nur kurze Hitzeimpulse, damit es nicht zur Überhitzung und dadurch zum Anbrennen der Schokolade kommt. Geschmolzene Schokolade kann vielfältig verwendet werden. Sie können Nüsse oder andere Zutaten einthauchen und so eine reiche Auswahl an Naschwerk herstellen. Benutzen Sie zwei Gabeln zum Eintauchen der

jeweiligen Zutat, heben Sie sie wieder heraus und lassen Sie die überschüssige Schokolade abtropfen; legen Sie das Ganze dann auf die zum Trocknen vorgesehene Fläche. Zur Herstellung von sehr feinen Pralinen werden Alu- oder Papierpralinenförmchen sorgfältig mit einem kleinen, in geschmolzene Schokolade getauchten Pinsel ausgestrichen und zum Festwerden umgedreht auf ein Kuchengitter gelegt. Erkalten können sie dann gefüllt und aus der Form gestürzt werden.

Aufbewahrung
Unverarbeitete Schokolade sollte an einem trockenen Platz von ca. 16 °C aufbewahrt werden. Wird Schokolade zu warm gelagert, entwickelt sie eine feine weiße Zuckerschicht auf der Oberfläche. Wickeln Sie angebrochene Schokolade in Folie oder Plastik und lagern Sie sie getrennt von anderen Nahrungsmitteln.

Omas Lieblingsrezepte

Fondants, Honigwaben, Karamellen und knuspriger Nusskrokant haben Generationen von Kindern (und Erwachsenen) begeistert. Heute helfen uns Kühlschränke und Küchenmaschinen, diese Rezepte einfach und schnell zu realisieren, und doch macht es noch immer Spaß, nach alter Art einen Kochlöffel zu schwingen.

Beschwipste Weichkaramellen

Vorbereitungszeit:

10 Min.

Kochzeit:

25 Min.

Ergibt 36 Stück



140 g Sultaninen

2 EL Rum

750 g Zucker

2 EL Glukosesirup

250 ml Milch

90 g Butter

1 Bestreichen Sie ein quadratisches, 20 cm großes Backblech mit zerlassener Butter oder Öl. Den Boden und die Seiten mit Pergamentpapier auslegen und einölen.

2 Die Sultaninen mit dem Rum vermischen und zur Seite stellen.

3 Den Zucker, Glukosesirup und die Milch in einen großen, schweren Topf geben. Bei mittlerer Hitze (ohne zu kochen)

röhren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Zuckerkristalle an der Topfinnenseite mit einem nassen Backpinsel abwaschen. Die Masse aufkochen lassen, die Temperatur etwas reduzieren und alles ungefähr 20 Min. ohne Rühren kochen, bzw. bis eine teelöffelgröße, in Eiswasser getauchte Mischung den weichen Ballgrad erreicht (s. S. 3), bzw. bis ein Zuckerthermometer die Temperatur von 115 °C anzeigt (s. S. 3). Jetzt den Topf sofort vom Herd nehmen.

4 Ohne umzurühren, die Butter dazugeben und alles 5 Min. stehen lassen. Dann die Rum-Sultaninen hinzufügen und kräftig verrühren, bis eine dicke, cremige Masse entsteht. Diese in die vorbereitete Backform füllen, die Masse abkühlen lassen und, wenn erkaltet, in kleine Würfel schneiden. Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und dunkel, bis zu 1 Woche.



Von links oben im Uhrzeigersinn: Türkische Wonne (S. 8),
Beschwipste Weichkaramellen und Honigwaben (S. 9)



1. Türkische Wonne: Geben Sie Schalen, Saft, Zucker und Wasser in einen Topf.



2. Die Zuckerkristalle mit einem nassen Backpinsel von der Topfinnenseite abwischen.

Türkische Wonne

Vorbereitungszeit:
30 Min. + über Nacht
fest werden lassen

Kochzeit:
20 Min.

Ergibt 50 Stück



1 Schale einer mittelgroßen Zitrone
1 Schale einer mittelgroßen Orange
60 ml Orangensaft
2 EL Zitronensaft
750 g extrafeiner Zucker
125 ml Wasser
2 EL Gelatine
250 ml Wasser, zusätzlich
100 g Stärkemehl
3-4 Tropfen Orangen- oder Rosenwasser
100 g Puderzucker
rote Speisefarbe

1 Legen Sie den Boden und die Seiten einer tiefen, quadratischen, 17 cm großen Backform mit Alufolie aus, wobei die Ränder überhängen. Die

Folie mit zerlassener Butter oder Öl einpinseln.
2 Alle weißen Häute von der Zitronen- und Orangenschale entfernen. Schalen, Saft, Zucker und Wasser in einen großen, schweren Topf geben. Den Inhalt bei mittlerer Hitze (ohne zu kochen) rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Die Zuckerkristalle mit einem nassen Backpinsel von der Topfinnenseite abwischen. Alles aufkochen lassen, die Temperatur etwas reduzieren und das Ganze ohne zu rühren 5 Min. weiterkochen lassen, bzw. bis eine teelöffelgroße, in Eiswasser getauchte Mischung den langen Fadengrad (siehe S. 3) anzeigt, bzw. bis bei Verwendung eines Zuckerthermometers die Temperatur von 105 °C (siehe S. 3) erreicht ist. Sofort vom Herd nehmen.

3 Die Gelatine mit 125 ml Wasser in eine kleine Glasschüssel geben und über heißem Wasser röhren, bis sie sich aufgelöst hat. In einer anderen kleinen Schüssel das Stärkemehl mit den restlichen 125 ml Wasser glattrühren.

4 Die Gelatine und das Stärkemehlgemisch zum Zuckersirup gießen. Bei mittlerer Hitze röhren, bis die Mixtur kocht und sich klärt. Das Rosenwasser und einige Tropfen der roten Speisefarbe hineingeben.
5 Das Gemisch in die vorbereitete Form füllen, die Oberfläche glätten und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Heben Sie dann die hart gewordene Masse mit der Alufolie heraus und entfernen Sie diese vorsichtig. Die Masse mit einem scharfen Messer in Quadrate schneiden und in Puderzucker wälzen.

Aufbewahrung: zwischen Lagen von Pergamentpapier in einem luftdichten Behälter.

TIP

Extrafeiner Zucker (Streu-zucker) ist ein Zucker, der sich beim Mischen und Backen sehr schnell auflöst. Er eignet sich auch ausgezeichnet für Schaumgebäck. Mit weichem braunem Zucker kann eine zähweiche Konsistenz erreicht werden.



3. Fügen Sie dem Zuckersirup die Gelatine und die Stärkemehlmischung hinzu.



4. Die Mischung in die vorbereitete Backform seien, fest werden lassen und dann in kleine Würfel schneiden.

Honigwaben

Vorbereitungszeit:
10 Min. + 1½ Std.
fest werden lassen

Kochzeit:
23 Min.
Ergibt etwa 28 Stück



450 g Zucker
60 ml Glukosesirup
125 ml Wasser
2 TL Natron

1 Legen Sie den Boden und die Seiten einer 27 x 18 cm großen Backform mit Alufolie aus und bestreichen Sie diese mit zerlassener Butter oder Öl.
2 Den Zucker, Glukosesirup und das Wasser in einen großen, schweren Topf geben. Bei mittlerer Hitze (ohne zu kochen) röhren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Mit einem nassen Backpinsel die Zuckerkristalle von der Topfinnenseite abwischen. Alles aufkochen lassen, die Temperatur etwas reduzieren und ohne zu röhren etwa

8 Min. – oder bis sich die Mixtur goldgelb verfärbt – kochen lassen. Dann sofort vom Herd nehmen.
3 Das durchgesiebte Natron zum Zuckersirup geben. Mit einem Holzlöffel röhren, bis sich Blasen absetzen und an der Oberfläche kein Natron mehr zu sehen ist.

4 Die Mischung vorsichtig in die vorbereitete Form gießen und etwa 1½ Std. fest werden lassen. Dann mit der Folie die erstarrte Masse herausheben, die Folie entfernen und das Ganze in Stücke schneiden.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und dunkel, bis zu 7 Tagen.

TIP

Stellen Sie bei der Herstellung von Süßigkeiten die vorbereitete Backform vor dem Eingießen der heißen Mischung dorthin, wo sie zum Erkalten stehenbleiben soll. Berühren Sie die Form mindestens eine halbe Stunde nicht, da sie extrem heiß ist. Die Lösung aufkochen lassen,

Butter-Paranüsse

Vorbereitungszeit:
10 Min.
Kochzeit:
30 Min.

Ergibt etwa 24 Stück



500 g Zucker
125 ml Wasser
2 TL flüssiger Glukosesirup
125 g Butter
1 TL heller Essig
250 g ganze Paranüsse

1 Legen Sie zwei 32 x 28 cm große Backbleche mit Backfolie aus und bestreichen Sie diese mit zerlassener Butter oder Öl.
2 Vermischen Sie Zucker, Wasser, Glukosesirup, Butter und Essig in einem mittelgroßen, schweren Topf. Bei mittlerer Hitze (ohne zu kochen) röhren, bis die Butter geschmolzen ist und sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Die Zuckerkristalle mit einem nassen Backpinsel von der Topfinnenseite abwischen. Die Lösung aufkochen lassen,

die Temperatur etwas reduzieren und alles ohne zu rühren etwa 25 Min. kochen lassen, bzw. bis eine teelöffelgroße, in Eiswasser getauchte Mischung den schwachen Bruchgrad anzeigt (siehe S. 3), bzw. ein Zuckerthermometer die Temperatur von 138 °C mißt (siehe S. 3). Nehmen Sie den Topf dann sofort vom Herd.

3 Mit einem Holzlöffel die ganzen Paranüsse in das Buttersoffee tauchen und zum Erhärten auf die vorbereiteten Backbleche setzen.

Aufbewahrung: zwischen Lagen von Wachspapier in einem luftdichten Behälter bei Zimmertemperatur bis zu 7 Tagen.

Hinweis: Im Originalrezept werden Paranüsse verwendet. Sie können jedoch auch andere Arten von Nüssen oder Nussmischungen nehmen, wobei die Menge die gleiche bleibt. Bei kleineren Nüssen können auch mehrere gleichzeitig eingetaucht und so kleine Nusstoffee-Häufchen gebildet werden.



Fruchtgelee

Vorbereitungszeit:

10 Min.

Kochzeit:

5 Min. + 2 Std.
fest werden lassen

Ergibt 40 Stück



**200 ml Zitronen- oder Orangensaft, abgesiebt
2 EL Zucker
60 ml Glukosesirup
40 g Gelatine
100 ml Wasser**

1 Legen Sie den Boden und die Seiten einer quadratischen, 20 cm großen Kuchenform mit Alufolie aus.

2 Den Saft, Zucker und Glukosesirup in einem mittelgroßen Topf vermischen. Bei mittlerer Hitze rühren, bis sich der Zucker und die Glukose aufgelöst haben. Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen, bis er gerade noch warm ist.

3 Die Gelatine mit Wasser in einer kleinen Schüssel vermischen, diese in heißes Wasser stellen und rühren, bis sich die Gelatine auflöst. Dann die flüssige Gelatine langsam unter ständigem Rühren in die Saftmischung gießen (siehe Hinweis). Anschließend das Ganze in die vorbereitete Form füllen, wo Sie alles bei Zimmertemperatur fest werden lassen. (Bei heißem Wetter im Kühlschrank.)

4 Jetzt die Masse aus der Form stürzen, indem Sie mit einem langen scharfen Messer die

Seiten von der Folie lösen. Das Ganze umgedreht auf ein Brett legen, die Folie vorsichtig ablösen und dann das Fruchtgelee in rautenförmige Stücke schneiden.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und dunkel (bei heißem Wetter im Kühlschrank), bis zu 4 Tagen.

Hinweis: Zur Vermeidung von Knötchenbildung ist es wichtig, daß die Gelatine- und Saftmischung beim Zusammenmischen die gleiche Temperatur haben.

Pflastersteine

Vorbereitungszeit:
20 Min. + 2 Std.
fest werden lassen

Kochzeit:
30 Min.

Ergibt etwa 40 Stück



**300 g Zucker
300 ml Sahne
2 EL heller Maissirup
60 g Butter
180 g Zartbitter-Kuvertüre, gehackt**

1 Den Boden und die Seiten einer 21 x 14 cm Brotbackform mit Alufolie auslegen und mit zerlassener Butter oder Öl bestreichen.

2 Zucker, Sahne, Maissirup und Butter in einem mittelgroßen, schweren Topf mischen und bei mittlerer Hitze (ohne zu kochen) rühren, bis die Butter geschmolzen und der Zucker vollständig aufgelöst ist.



Von oben im Uhrzeigersinn: Butter-Paranüsse (S. 9), Fruchtgelee und Pflastersteine

Die Zuckerkristalle von der Topfinnenseite mit einem nasen Backpinsel abwischen. Die Mischung aufkochen lassen, die Temperatur etwas herunterstellen und alles ohne zu rühren etwa 20 Min. kochen lassen, bzw. solange, bis eine teelöffelgroße, in Eiswasser getauchte Mischung den harten Ballgrad anzeigt (siehe S. 3), bzw. bis ein Zuckerthermometer 122 °C mißt (siehe S. 3). Jetzt den Topf sofort vom Herd nehmen.

3 Die Mischung in die vorbereitete Form gießen und auskühlen lassen. Solange die Karamellmasse noch warm ist, kleine Quadrate von 1 cm markieren und später die erkaltete Masse in Würfel schneiden.

4 Ein 32 x 28 cm großes Backblech mit Alufolie auslegen. Die Kuvertüre in einer kleinen feuerfesten Schüssel ins siedende Wasserbad geben, bis sie unter Rühren geschmolzen und glatt ist. Vom Feuer nehmen und etwas abkühlen lassen.

Mit zwei Gabeln die Karamellen nacheinander in die Schokolade eintauchen, herausnehmen, abtropfen lassen und auf das vorbereitete Blech legen. Zum Festwerden stehen lassen. Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und dunkel, bis zu 4 Wochen.

Hinweis: Sie können auch Streifen dunkler, geschmolzener Schokolade auf die Karamellenoberfläche spritzen.

Karamellen

Vorbereitungszeit:
10 Min. +
30 Min. kalt stellen

Kochzeit:
20 Min.
Ergibt 36 Stück



125 g Butter
400 g Kondensmilch
250 g extrafeiner Zucker
200 ml gelber Sirup

1 Legen Sie den Boden und die Seiten einer flachen, quadratischen, 17 cm großen Kuchenform mit Folie aus und lassen Sie die Ränder überhängen. Die Folie mit zerlassener Butter oder Öl einfetten.

2 Butter, Kondensmilch, Zucker und gelben Sirup in einem mittelgroßen, schweren Topf vermischen. Bei mittlerer Hitze (ohne zu kochen) röhren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Aufkochen lassen und die Temperatur etwas herunterschalten. 15 bis 20 Min. unentwegt röhren, bis die Mischung eine dunkelgelbe Karamelfarbe annimmt (siehe Hinweis).

3 Die Mischung in die vorbereitete Form gießen und die Oberfläche glätten. Quadrate markieren und 30 Min. kühl lassen, bis die Mischung fest ist. Dann aus der Form nehmen und in Würfel schneiden. Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu 3 Wochen.

Hinweis: Das ständige Röhren der kochenden Karamellmasse verhindert, daß sie am Boden ansetzt. Ist die Hitze zu groß, wird die Masse schnell anbrennen. Wird die Masse jedoch nicht lange genug gekocht, kann sie nicht richtig fest werden und wird deshalb sehr weich und klebrig bleiben.

Erdnußbruch

Vorbereitungszeit:
20 Min.

Kochzeit:
15 Min.

Ergibt etwa 500 g



500 g Zucker
150 g brauner, lockerer Zucker
150 ml gelber Sirup
125 ml Wasser
60 g Butter
300 g geröstete, ungesalzene Erdnüsse

1 Legen Sie den Boden und die Seiten einer flachen, 30 x 25 x 2 cm großen Biskuitrollen-Form mit Alufolie oder Pergamentpapier aus und pinseln Sie diese mit zerlassener Butter oder Öl ein.

2 Beide Zuckersorten, Sirup und Wasser in einem großen, schweren Topf mischen und bei mittlerer Hitze (ohne zu kochen) röhren, bis die Zucker völlig aufgelöst sind. Zucker-kristalle von der Topffinnenseite mit einem nassen Backpinsel abwischen. Butter beifügen und röhren, bis sie geschmolzen ist. Aufkochen lassen, Temperatur etwas reduzieren

und ohne zu röhren etwa 15 bis 20 Min. kochen lassen, bzw. bis eine teelöffelgröße, in Eiswasser getauchte Masse den schwachen Bruchgrad anzeigt (siehe S. 3), bzw. bis ein Zuckerthermometer 138 °C mißt (siehe S. 3). Dann den Topf sofort vom Herd nehmen. 3 Die Erdnüsse dazugeben und mit einem Holzlöffel vorsichtig einröhren. Die Mischung dann in die vorbereitete Form gießen und die Oberfläche mit Hilfe eines Metallspachtels glattstreichen.

4 Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, und wenn die Mischung fast ganz hart ist, in Stücke brechen. Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und trocken, bis zu 3 Wochen.

Hinweis: Für dieses Rezept können nach Belieben auch andere geröstete, ungesalzene Nüsse verwendet werden.

Kirsch-Nougat-Happen

Vorbereitungszeit:
30 Min. +
30 Min. kalt stellen

Kochzeit:

keine

Ergibt 26 Stück



60 ml Kondensmilch
1 TL Vanille-Backaroma
1 EL brauner Zucker
100 g Trockenmilch
120 g kandierte Kirschen, gehackt



Von links: Kirsch-Nougat-Happen, Erdnußbruch und Karamellen

1 Mischen Sie Kondensmilch, Vanille und Zucker in einer mittelgroßen Schüssel und röhren Sie die Trockenmilch und Kirschen ein. Mit einem Holzlöffel röhren, bis alles gut vermischt ist.

2 Die Masse auf eine leicht mit Puderzucker bestäubte

Arbeitsfläche geben und durchkneten, bis sie ganz weich ist. Dann halbieren und jede Hälfte zwischen den Handflächen zu einem 2,5 cm starken Strang rollen. Mit Puderzucker bestäuben und kalt stellen. Sobald der Nougat fest ist, wird er in 2,5 cm große

Stücke geschnitten. Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu 2 Wochen.

Hinweis: Versuchen Sie es auch mit einer Kombination aus kandierten Kirschen und gehackten Nüssen.



Schokoladen-Florentiner

Vorbereitungszeit:

40 Min.

Kochzeit:

10 Min.

Ergibt 34 Stück



50 g Butter
2 EL dunkelbrauner Zucker
1 EL Mehl
100 g Cornflakes
2 EL kandierte Kirschen,
gehackt
2 EL Mischung von Zitronen
und Orangenschalen
100 g Zaribitter-Blockschoko-
lade, gehackt

1 Heizen Sie den Backofen auf 180 °C vor. Ein 32 x 38 cm großes Backblech mit zerlassener Butter oder Öl einpinseln und mit Backpapier auslegen; dieses ebenfalls einfetten.

2 Die Butter mit dem Zucker in einem mittelgroßen, schweren Topf vermischen. Bei schwacher Hitze rühren, bis die Butter flüssig und der Zucker ganz aufgelöst ist. Vom Herd nehmen.

3 Mehl, Cornflakes, Kirschen und die Schalenmischung in den Topf geben und mit einem Holzlöffel so lange rühren, bis sich alles gut miteinander verbunden hat.

Von links im Uhrzeigersinn:
Schokoladen-Florentiner, Marzi-
panfrüchte, Rumkugeln und
Pfefferminzbonbons (S. 16, 17)

Tropfen Sie die Mischung teelöffelweise auf das vorbereitete Blech mit genügend Zwischenraum zum Ausbreiten. 10 Min. backen lassen, bis alles knusprig und leicht gebräunt ist. Auf dem Blech abkühlen lassen.

4 Die Schokolade in eine kleine feuerfeste Schüssel geben, ins siedende Wasserbad stellen und rühren, bis sie geschmolzen und glatt ist. Vom Herd nehmen. Erwas abkühlen lassen. Jetzt die Unterseite der Florentiner mit einem flachen Messer bestreichen und umgedreht auf einem Kuchengitter fest werden lassen. Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und trocken, bis zu 2 Wochen.

Hinweis: Sie können auch eine Mischung kandierter Früchte anstelle der Kirschen verwenden.



1. Pfefferminzbonbons: Vermischen Sie Zucker, Wasser, Butter und Glukosesirup.

Pfefferminzbonbons

Vorbereitungszeit:

1 Std.

Kochzeit:

15 Min.

Ergibt etwa 30 Stück



500 g Zucker
60 ml Wasser
50 g Butter
1 EL Glukosesirup
Pfefferminz-Backaroma
grüne Speisefarbe

1 Ölen Sie eine große Marmorplatte oder -brett ein.

2 Zucker, Wasser, Butter und Glukose in einem großen, schweren Topf mischen. Bei mittlerer Hitze (ohne zu kochen) rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Zuckerkristalle von der Topfinnenwand mit einem nassen Backpinsel abwischen. Aufkochen lassen, die Temperatur etwas reduzieren und ohne zu rühren etwa 15 Min. kochen lassen, bzw. so lange, bis eine

teelöffelgröße, in Eiswasser getauchte Mischung den schwachen Bruchgrad anzeigen (siehe S. 3), bzw. bis ein Zuckerthermometer 138 °C misst (siehe S. 3). Jetzt sofort vom Herd nehmen. Leicht abkühlen lassen.

3 Die Mischung auf die Marmorplatte gießen und einige Tropfen Aroma und Speisefarbe hinzufügen. Wenn sich die Mischung abkühlt, heben Sie die Ecken immer wieder mit einem Spachtel zur Mitte, bis sie zur Bearbeitung kühl genug ist.

4 Jetzt das Toffee in lange Streifen ziehen, zusammenziehen und wieder auseinanderziehen. Wiederholen, bis das Toffee hart und weiß wird. Mit einer Schere in 2 cm große Stücke schneiden und auf der Marmorplatte hart werden lassen.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und trocken, bis zu 2 Wochen.



2. Wenn sich die Mischung abkühlt, die Ecken der Masse zur Mitte heben.

Marzipanfrüchte

Vorbereitungszeit:

1 Std.

Kochzeit: keine

Ergibt etwa 10 bis 12 Stück



200 g Mandeln, gemahlen
185 g Puderzucker, gesiebt
1 Eiweiß, leicht geschlagen
½ TL Glukosesirup
Fruchtaroma, nach Wahl
Speisefarben

1 Mischen Sie Mandeln und Zucker in einer mittelgroßen Rührschüssel und formen Sie in der Mitte eine Mulde. Das mit dem Glukosesirup vermengte Eiweiß hinzufügen und alles mit einem Holzlöffel rühren, bis es gut vermischt ist. Nach Wunsch Aroma dazugeben und alles auf einer leicht mit Puderzucker bestäubten Arbeitsplatte etwa 5 Min. lang durchkneten, bis die Masse glatt und nicht mehr klebrig ist. Abgedeckt 15 Min. in den Kühlschrank stellen.



3. Ziehen und drehen Sie das Toffee, bis es hart und weiß wird.

2 Anschließend die Masse in 10–12 Stücke zerteilen, diese formen – Bananen, Orangen, Trauben und Birnen – und zum Trocknen auf ein Blech legen. Dann mit der jeweiligen Speisefarbe färben, trocknen lassen.

Aufbewahrung: zugedeckt im Kühlschrank bis zu 4 Wochen.

Rumkugeln

Vorbereitungszeit:

40 Min.

Kochzeit:

3 Min.

Ergibt 30 Stück



250 g Schokoladenkuchen, zerbröseln
50 g Walnüsse, gemahlen
1 EL gelber Sirup
1 EL hochprozentiger Rum (über 64 Vol. %)
80 g Butter
1 EL Brombeermarmelade
50 g Zartbitterschokolade, gerieben
60 g Schokoladenstreusel



4. Das Toffee in 2 cm große Stücke schneiden und auf der Marmorplatte hart werden lassen.

Süßes Festangebot

Selbstgemachte Süßigkeiten sind auf Festen besonders begehrte. Mit den folgenden Rezepten werden Sie überall gut ankommen. Verpacken Sie die Naschereien in durchsichtiger Folie und binden Sie diese mit einem Bändchen zu. Für Marshmallows und andere weiche Süßigkeiten nehmen Sie einen mit Tortenspitze dekorierten Pappsteller. Die meisten dieser Köstlichkeiten können Sie schon zwei Wochen im voraus herstellen.

Kleine Toffees

Vorbereitungszeit:

10 Min.

Kochzeit:

25 Min.

Ergibt etwa 24 Stück



1000 g Zucker

250 ml Wasser

1 EL Essig

Liebesperlen oder
getrocknete Kokosflocken,
zum Dekorieren

1 Legen Sie zwei Backformen mit je 12 Vertiefungen für kleine Kücklein mit entsprechenden Papierförmchen aus.
2 Zucker, Wasser und Essig in einem großen schweren Topf mischen (siehe Hinweis) und bei mittlerer Hitze (ohne zu kochen) rühren, bis der Zucker ganz aufgelöst ist. Die

Zuckerkristalle von den Topfinnenseiten mit einem nassen Backpinsel abwischen. Aufkochen lassen und ohne zu röhren etwa 20 Min. kochen lassen bzw. bis eine teelöffelgroße, in Eiswasser getauchte Masse den schwachen Bruchgrad anzeigt (siehe S. 3), bzw. bis ein Zuckerthermometer 138 °C mißt (siehe S. 3). Dann sofort vom Herd nehmen.

3 Die Masse in die Papierförmchen gießen und gegebenenfalls dekorieren. Bei Zimmertemperatur fest werden lassen.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und trocken, bis zu 7 Tagen.

Hinweis: Die Verwendung eines schweren Topfes verhindert das Anbrennen des Toffees.



Von oben im Uhrzeigersinn: Liebesäpfel,
Gerösste Marshmallows (S. 20) und Kleine Toffees



1. Glasierte Äpfel: Stecken Sie ein Stieleis-Holzstäbchen in das Apfelgehäuse.



2. Geben Sie Weinstein und rote Speisefarbe zur Zuckermischung.

Liebesäpfel

Vorbereitungszeit:

15 Min.

Kochzeit:

20 Min.

Ergibt 15 Stück



15 Äpfel, klein, rot und sehr knackig

1 kg Zucker

250 ml Wasser

½ TL Weinstein

3 TL rote Speisefarbe

1 Legen Sie ein 32 x 28 cm großes Backblech mit Folie aus und fetten Sie diese mit zerlassener Butter oder Öl ein.
2 Die Äpfel gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch abreiben. In das Apfelgehäuse ein Stieleis-Holzstäbchen oder ein etwas breiteres Holzspießchen stecken.

3 Zucker und Wasser in einem großen, schweren Topf zusammenschütteln und bei mittlerer Hitze (ohne zu kochen) rühren, bis sich der

Zucker ganz aufgelöst hat. Zuckerkristalle von der Topfinnenseite mit einem nassen Backpinsel abwischen. Weinstein und Speisefarbe dazugeben. Aufkochen lassen, die Temperatur etwas reduzieren und ohne zu rühren etwa 15 Min. kochen lassen, bzw. bis eine teelöffelgroße, in Eiswasser getauchte Mischung den schwachen Bruchgrad anzeigt (siehe S. 3), bzw. bis bei Verwendung eines Zuckerthermometers 138 °C mißt (siehe S. 3). Dann sofort vom Herd nehmen.

4 Die Äpfel nacheinander ganz in den Sirup tauchen. Abtropfen lassen und auf das vorbereitete Backblech setzen. Bei Zimmertemperatur hart werden lassen. In Zellophan einküllen und mit einem Bändchen zubinden. Liebesäpfel halten sich etwa 2 Tage.

Hinweis:
Stieleis-Holzstäbchen bzw. etwas breitere Holzspießchen gibt es in Fachgeschäften für Haushaltwaren.

Geröstete Marshmallows

Vorbereitungszeit:

25 Min.

über Nacht stehenlassen

Kochzeit:

3 Min.

Ergibt 36 Stück



350 g extrafeiner Zucker (Streuzucker)

125 ml Wasser

5 TL Gelatine

125 ml Wasser, extra

1 TL Vanille-Backaroma

65 g getrocknete Kokosflocken

1 Legen Sie eine flache, 30 x 20 cm große Backform mit Alufolie aus, die Sie mit Butter oder Öl einspinseln.

2 Mit einem elektrischen Rührgerät in einer großen Rührschüssel Zucker und Wasser 3 Min. verquirlen.

3 Gelatine und Wasser im heißen Wasserbad verrühren, bis die Gelatine aufgelöst ist. Dann zur Zuckerlösung geben und mit dem elektrischen



3. Das Zuckerthermometer muß 138 °C anzeigen.



4. Wenden Sie jeweils einen Apfel gut im Zuckersirup.

Rocky Road

Vorbereitungszeit:

10 Min.

Kochzeit:

5 Min.

Ergibt etwa 36 Stück



25 g getrocknete Kokosflocken

100 g weiße Marshmallows

100 g rosa Marshmallows

65 g gemischte, ungesalzene Nüsse

350 g Milchschokoladentropfen

1 Legen Sie den Boden und die Seiten einer flachen, 27 x 18 cm großen Kuchenform mit Folie aus.

2 Die Hälfte der Kokosflocken über den Boden der Form streuen.

3 Die Marshmallows halbieren und farblich wechselnd in der Kuchenform anordnen. Zwischenräume lassen. Streuen Sie die restlichen Kokosflocken und die Nüsse zwischen die Marshmallows und am Innerrand der Form entlang.

TIP

Amaranthpulver wurde einst von Apothekern bei der Herstellung von Medikamenten als roter Farbstoff benutzt. Verwenden Sie ein wenig davon zum Färben der Liebesäpfel – das wirkt professionell. Apotheken oder Drogerien haben es eventuell vorrätig. Oder probieren Sie es mit dem roten Speisefarbpulver aus Asienländern.



Pekannuss-Buttermilchtröpfchen

Vorbereitungszeit:

10 Min. + 2 Std.
fest werden lassen

Kochzeit:

25 Min.

Ergebnis etwa 24 Stück



500 g brauner Zucker
375 ml Buttermilch
90 g Butter, in Würfel
geschnitten
250 g Pekannüsse,
großgehackt
1 TL Vanille-Backaroma

1 Legen Sie ein 32 x 28 cm
großes Backblech mit Folie
aus.

2 Brauenen Zucker und
Buttermilch in einen großen,
schweren Topf geben und bei
mittlerer Hitze (ohne zu
kochen) rühren, bis der
Zucker völlig aufgelöst ist. Die
Zuckerkrystalle mit einem
nassen Backpinsel von der
Seitenwand des Topfes
wischen. Aufkochen lassen
und ohne zu röhren 20 Min.
kochen, bzw. bis eine teelöffel-
große, in Eiswasser gerauchte
Mischung den weichen
Ballgrad anzeigen (siehe S. 3),
bzw. bis das Zuckerthermome-
ter 115 °C (siehe S. 3)
erreicht. Dann sofort vom
Herd nehmen. Die Butter
hinzufügen und ohne zu
röhren 15 Min. abkühlen
lassen.

Von links im Uhrzeigersinn: Vanille-Penuches, Rocky Road
(S. 21) und Pekannuss-Buttermilchtröpfchen

3 Dann die gehackten
Pekannüsse und das Vanille-
Aroma in die abgekühlte
Mischung geben und 3 Min.
schnell schlagen. Tropfen Sie
gehäufte Teelöffel der
Mischung auf das vorbereitete
Blech und lassen Sie alles bei
Zimmertemperatur fest
werden. Es ist eine weiche
Süßigkeit, wird also nicht
hart.

Aufbewahrung: in einem
luftdichten Behälter, kühle und
trocken, bis zu 7 Tagen.

Vanille-Penuches

Vorbereitungszeit:

15 Min. + 2½ Std.
fest werden lassen

Kochzeit:

30 Min.

Ergebnis 36 Stück



400 g brauner Zucker
300 ml Sahne
1 TL Vanille-Backaroma

1 Legen Sie den Boden und
die Seiten einer quadratischen,
20 cm großen Backform mit
Alufolie aus, die an zwei Seiten
übersteht. Fetten Sie diese mit
zerlassener Butter oder Öl ein.
2 Zucker und Sahne in einen
mittelgroßen, schweren Topf
geben und bei mittlerer Hitze
(ohne zu kochen) verrühren,
bis der Zucker ganz aufgelöst
ist. Die Zuckerkrystalle von
der Topffinnenwand mit einem
nassen Backpinsel abwischen.

Aufkochen lassen, die
Temperatur etwas reduzieren
und ohne zu röhren 25 Min.
kochen, bzw. bis eine teelöffel-
große Mischung in Eiswasser
geraucht den weichen Ballgrad
anzeigt (siehe S. 3), bzw. bis
ein Zuckerthermometer 115
°C misst (siehe S. 3). Dann
sofort vom Herd nehmen.
3 Zum Abkühlen im Topf
30 Min. beiseite stellen. Dann
das Vanille-Aroma dazugeben
und 5 Min. mit dem Holz-
löffel kräftig verrühren.

4 Die Masse in die vorbe-
reitete Backform drücken, die
Oberfläche glätten und 2 cm
große Quadrate markieren.
Etwa 2 Std. bei Zimmertem-
peratur fest werden lassen. Mit
Hilfe der Folie herausheben
und in Würfel schneiden.
Aufbewahrung: in einem
luftdichten Behälter, kühle und
dunkel, bis zu 2 Wochen.

Hinweis: Penuche ist
ursprünglich eine mexikanische
Süßigkeit und wird pen-
uh-schi ausgesprochen.

TIP

Ein Holzlöffel mit langem
Griff ist ideal zum Rühren
von heißen Zuckermassen.
Benutzen Sie nie ein
elektrisches Rührgerät für
weiche, dicke Massen wie
Fudge oder Penuche, da sie
den Motor überfordern.

Knusprige Erdnußcken

Vorbereitungszeit:
15 Min. + 2 Std.
kalt stellen

Kochzeit:
5 Min.
Ergibt etwa 40 Stück



250 g Schokoladencreme-Kekse
65 g ungesalzene Erdnüsse (nach Wahl)
150 g Zartbitter-Kuvertüre
60 g Butter
125 g weiche Erdnussbutter

1 Legen Sie den Boden und die Seiten einer flachen, 27 x 18 cm großen Kuchenform mit Folie aus und fetten Sie diese mit zerlassener Butter oder Öl ein.

2 Die Kekse in eine feste Plastiktüte geben und mit einer Teigrolle zerkleinern, aber nicht zu fein. Die Brösel (mit den Erdnüssen) in eine große Rührschüssel geben.

3 Kuvertüre, Butter und Erdnussbutter in einen mittelgroßen Topf geben und bei schwacher Hitze röhren, bis die Butter geschmolzen und die Mischung gut vermischt und glatt ist. Dann zu den Keksbröseln geben und röhren, bis sich alles gut miteinander verbunden hat. In die vorbereitete Kuchenform drücken und mit der Rückseite eines Metallöffels die Oberfläche glätten. Etwa 2 Std. kalt stellen und fest werden lassen.

4 Die Folie aus der Form heben, von der gehärteten Masse abschälen und diese mit einem scharfen Messer in kleine Quadrate schneiden. Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und dunkel (bei heißem Wetter im Kühlenschrank), bis zu 7 Tagen.

Toffee-Müsli-Riegel

Vorbereitungszeit:
10 Min.

Kochzeit:
25 Min.
Ergibt 24 Stück



250 g Zucker
2 EL Honig
2 EL Glukosesirup
50 g Butter
85 ml Wasser
400 g Müsliflocken, ungeröstet

1 Legen Sie den Boden und die Seiten einer flachen, 27 x 18 cm großen Kuchenform mit Folie aus, die Sie mit zerlassener Butter oder Öl einfetten.

2 Zucker, Honig, Glukosesirup, Butter und Wasser in einen mittelgroßen, schweren Topf geben und bei mittlerer Hitze (ohne zu kochen) röhren, bis der Zucker ganz aufgelöst ist. Zuckerkristalle von der Topffinnwand mit einem nassen Backpinsel abwischen. Aufkochen lassen, Hitze etwas reduzieren und 20 Min. ohne zu röhren kochen lassen, bzw. so lange, bis eine in Eiswasser getauchte

teelöffelgroße Mischung den harten Ballgrad anzeigt (s. S. 3), bzw. bis bei Verwendung eines Zuckerthermometers 122 °C mißt (s. S. 3). Dann den Topf sofort vom Herd nehmen.

3 Das Müsli in eine große vorgewärmte Rührschüssel (kein Plastik) geben, die Toffeemischung dazugießen und schnell verrühren. In die vorbereitete Kuchenform gießen und die Oberfläche mit der Rückseite eines Metallöffels glätten. So lange die Mischung warm ist, 24 Riegel vormarkieren und im erkalteten Zustand schneiden.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und dunkel, bis zu 7 Tagen.

Kokosflocken-Stückchen

Vorbereitungszeit:
30 Min. + 1 Std.
kalt stellen

Kochzeit:
keine
Ergibt 30 Stück



450 g Puderzucker
¼ TL Weinstein
1 Eiweiß, leicht geschlagen
65 ml Kondensmilch
160 g getrocknete Kokosflocken
rosa Speisefarbe

1 Fetten Sie eine 26 x 8 x 4,5 cm große, tiefe Backform mit Butter oder Öl ein. Den Boden mit Pergamentpapier auslegen und einfetten.
2 Puderzucker und Weinstein in eine mittelgroße Rühr-



Von links im Uhrzeigersinn: Toffee-Müsli-Riegel, Knusprige Erdnußcken und Kokosflocken-Stückchen

schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde formen und das mit der Kondensmilch vermischte Eiweiß hineingeben. Rühren Sie mit einem Holzlöffel die Kokosflocken nach und nach ein. Alles gut mit den Händen vermischen und eine Hälfte der Mischung in einer weiteren Schüssel mit

der rosa Speisefarbe verkneten.
3 Die rosa Mischung fest in die vorbereitete Backform hineindrücken, mit der weißen Mischung abdecken und ebenfalls gleichmäßig andrücken. 1 Std. oder so lange kühlen, bis alles fest ist, dann aus der Form nehmen und in Würfel schneiden.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und dunkel, bis 2 Wochen.

Hinweis: Als zusätzliches Aroma können Sie Erdbeer-Aroma an die rosa Mischung geben.



Einfacher Schokoladen-Fudge

Vorbereitungszeit:

10 Min.

Kochzeit:

5 Min.

Ergebnis 64 Stück



**125 g Zartbitter Block-schokolade, gehackt
125 g Butter
280 g Puderzucker, gesiebt
2 EL Milch
65 g grobgehackte Pekannüsse,
Mandeln, Walnüsse oder
Haselnüsse**

1 Legen Sie den Boden und die Seiten einer flachen, quadratischen, 17 cm großen Kuchenform mit Alufolie aus und bestreichen Sie diese mit zerlassener Butter oder Öl.
2 Schokolade, Butter, Zucker und Milch in einen mittelgroßen, schweren Topf geben und bei schwacher Hitze rühren, bis die Butter und Schokolade geschmolzen sind und die Mischung glatt ist. Aufkochen lassen und nur 1 Min. kochen. Dann die Mischung vom Herd nehmen und mit einem Holzlöffel kräftig glattrühren. Die gehackten Nüsse unterheben.
3 Die Mischung in die vorbereitete Form gießen und mit der Rückseite eines Metalllöffels glattstreichen. Dann zum Auskühlen auf das Kuchengitter stellen. Sobald

die Masse erkaltert ist, aus der Form heben, vorsichtig die Folie abziehen und in Würfel schneiden.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und dunkel, bis zu 7 Tagen.



Schoko-Weichkaramellen

Vorbereitungszeit:

20 Min.

Kochzeit:

20 Min.

Ergebnis 36 Stück



**500 g Zucker
250 ml Milch
170 ml Sahne
100 g heller Maissirup
1 TL Vanille-Backaroma
80 g Zartbitter-Block-schokolade, gehackt**

1 Legen Sie den Boden und die Seiten einer tiefen, quadratischen, 20 cm großen Kuchenform mit Alufolie aus und bestreichen Sie diese mit zerlassener Butter oder Öl.
2 Zucker, Milch, Sahne und Maissirup in einen großen,

schweren Topf geben und bei mittlerer Hitze (ohne zu kochen) rühren, bis der Zucker ganz aufgelöst ist. Zuckerkristalle von den Topffinnenseiten mit einem nassen Backpinsel abwischen. Aufkochen lassen, Temperatur etwas reduzieren und ohne zu rühren 15 Min. kochen, bzw. bis eine in Eiswasser getauchte Teelöffelgröße Mischung den weichen Ballgrad anzeigt (siehe S. 3), bzw. bis ein Zuckerthermometer 115 °C misst (siehe S. 3). Dann sofort vom Herd nehmen.

3 5 Min. abkühlen lassen, dann das Vanille-Aroma dazugeben und mit einem Holzlöffel 5 Min. kräftig rühren, bis die Mischung dick wird und ihren Glanz verliert. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und die Oberfläche glätten. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Die Schokolade in eine kleine feuerfeste Schüssel geben, ins siedende Wasserbad stellen und rühren, bis sie geschmolzen und glatt ist. Etwas abkühlen lassen und dann mit einem breiten, flachen Messer gleichmäßig über der Karamellmasse verteilen. Zum Festwerden stehenlassen. Die Masse dann aus der Form heben, vorsichtig die Folie abstreifen und in Würfel schneiden. Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und dunkel, bis zu 2 Wochen.

Oben: Einfacher Schokoladen-Fudge

Unten: Schoko-Weichkaramellen

Karamellisierte Popcornbällchen

Vorbereitungszeit:

20 Min.

Kochzeit:

10 Min.

Ergibt 50 Bällchen



2 EL Öl

125 g Popcornmais

200 g Zucker

80 g Butter

2 EL Honig

2 EL Sahne

1 Erhitzen Sie das Öl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze. Den Mais hineingeben und fest zudecken. Den Topfdeckel fest zuhalten und den Topf gelegentlich schütteln. Auf dem Herd lassen, bis die knallenden Geräusche aufhören. Das fertige Popcorn in einer großen Schüssel zur Seite stellen.

2 Zucker, Butter, Honig und

Sahne in einem kleinen, schweren Topf bei mittlerer Hitze (ohne zu kochen) rühren, bis der Zucker ganz aufgelöst ist. Zuckerkristalle mit einem nassen Backpinsel von der Topffinnerwand abwischen. Aufkochen lassen und 5 Min. ohne zu rühren weiterkochen lassen.

3 Diesen Sirup über das Popcorn gießen und alles mit 2 Metallöffeln gut vermischen. Wenn alles zur Weiterverarbeitung kühl genug, aber noch nicht fest ist, formen Sie mit eingölten Händen das Popcorn zu kleinen Bällchen von der Größe eines Golfballs. Auf dem Kuchengitter fest werden lassen.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und dunkel, bis zu 1 Woche.

Hinweis: Vorsicht bei der heißen Karamelmasse: Sie muß noch warm genug sein, damit sie geschmeidig ist, aber nicht so heiß, daß sie die Hände verbrennt.

Karamellisierte Popcornbällchen



1. Karamellisierte Popcornbällchen: Geben Sie den Mais in den Topf und verschließen Sie ihn.



2. Zucker, Butter, Honig und Sahne in einem kleinen, schweren Topf vermischen.



3. Gießen Sie den Sirup über das Popcorn und vermischen Sie alles gründlich mit zwei Metallöffeln.



4. Mit eingölten Händen Bällchen von der Größe eines Golfballs formen.

Aprikosen- Ingwer-Stäbchen

Vorbereitungszeit:

40 Min.

Kochzeit:

keine

Ergibt 24

80 g Erdnüsse, geröstet,
ungesalzen

125 g feste Erdnussbutter

85 g getrocknete
Aprikosen

50 g glasierter Ingwer

2 EL Puderzucker

2 EL Mandelblätter
geschnitten50 g Zartbitter-Kuvertüre,
gehackt

1 Geben Sie die Erdnüsse, Erdnussbutter, Aprikosen, Ingwer und Puderzucker in eine Küchenmaschinen-Schüssel. 15–20 Sek. rühren bzw. bis die Mischung glatt und klumpenfrei ist.

2 Dann mit den Händen jeweils 2 Teelöffel der Masse zu einem kleinen Stäbchen formen und auf ein Blech legen. Jedes mit sich überlappenden Mandelblättchen belegen.

3 Die Kuvertüre in eine kleine feuerfeste Schüssel geben, ins siedende Wasserbad stellen und röhren, bis sie geschmolzen und glatt ist. Etwas abkühlen lassen. In Zickzack-Streifen die Schokolade über die Stäbchen ziehen und fest werden lassen. Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter bis zu 2 Wochen.

Hinweis: Probieren Sie auch, die Stäbchen in zerstoßenen Nüssen zu rollen, bevor Sie sie mit der Schokolade verzieren.

Kokos-Pfirsich-Riegel

Vorbereitungszeit:

40 Min. + 2 Std.
kühl lagern

Kochzeit:

15 Min.

Ergibt 40 Stück

250 g Trockenpfirsiche
1 TL Orangenschale,
gerieben

125 ml Orangensaft

2 EL brauner Zucker

50 g Butter

100 g weiße
Marshmallows30 g Kokosflocken,
getrocknet

2 EL Hafermehl

35 g Malz-Milchpulver

70 g Milchpulver

60 g getrocknete
Kokosflocken, extra

1 Legen Sie den Boden und die Seiten einer flachen, 18 x 27 cm großen Kuchenform mit Alufolie aus und bestreichen Sie diese mit zerlassener Butter oder Öl.

2 Pfirsiche, geriebene Orangenschale, Saft und Zucker in einen mittelgroßen, schweren Topf geben und bei schwacher Hitze röhren, bis der Zucker ganz aufgelöst ist.

Aufkochen lassen, die Temperatur etwas reduzieren und 15 Min., bzw. bis die Pfirsiche alles aufgesogen haben und gar sind, köcheln lassen. Die Butter und Marshmallows zugeben und röhren, bis alles geschmolzen und die Mischung glatt ist. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen.

3 Ein Backblech mit dem Hafermehl und den Kokosflocken bestreuen und diese unter dem heißen Grill 5 Min. rösten (die Kokosflocken nicht verbrennen). Das Pfirsichgemisch in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und die beiden Milchpulversorten, Kokosflocken und Hafermehl hinzufügen. 15 Sek. röhren bzw. bis die Mischung glatt verrührt ist.

4 Mit dem Löffel die Masse in die vorbereitete Form geben und mit der nassen Hand glätten. 2 Std. kalt stellen bzw. bis die Mischung fest ist.

5 Dann die erstarrte Masse aus der Form heben, die Folie abstreifen und mit einem scharfen Messer in Riegel schneiden. Diese in den extra Kokosflocken wälzen.

Aufbewahrung: zwischen Pergamentpapierlagen in einem luftdichten Behälter bis zu 2 Wochen.



Oben: Kokos-Pfirsich-Riegel
Unten: Aprikosen-Ingwer-Stäbchen

Nougat mit Schokoladenüberzug

Vorbereitungszeit:
1 Std. + über Nacht
kalt stellen

Kochzeit:
30 Min.
Ergibt 80 Stück



350 g Zucker
100 g gelber Sirup
200 ml Glukose sirup
2 EL Malzextrakt
2 EL Wasser
2 Eier, getrennt
60 g Butter
200 g Zartbitter-
Kuvertüre

1 Legen Sie den Boden und die Seiten einer flachen, 18 x 27 cm großen Kuchenform mit Backfolie aus und bestreichen Sie diese mit zerlassener Butter und Öl.
2 Zucker, Sirup, Glukose, Malz und Wasser in einen großen, schweren Topf geben und bei mittlerer Hitze (ohne zu kochen) röhren, bis der Zucker ganz aufgelöst ist. Die Zuckerkristalle mit einem nassen Backpinsel von der Topffinnwand wischen. Aufkochen lassen, die Temperatur etwas reduzieren und ohne zu röhren alles 15 bis 20 Min. kochen lassen, bzw. bis eine teelöffelgröße, in Eiswasser getauchte Mischung den harten Ballgrad anzeigt (siehe S. 3), bzw. bis bei Verwendung eines Zuckerthermometers 122 °C mißt (siehe S. 3). Dann den

Topf sofort vom Herd nehmen.

3 Die Eiweiße in eine große Rührschüssel geben und mit dem elektrischen Rührgerät steif schlagen, bis sich feste Spitzen formen. Ein Viertel des heißen Sirups in einem dünnen Strahl bei ständigem Rühren – etwa 5 Min. – zufügen, bis die Masse dick und glänzend ist.
4 Den restlichen Sirup erhitzen, aufkochen lassen, die Temperatur etwas reduzieren und ohne zu röhren 5 bis 10 Min. kochen lassen, bzw. bis eine teelöffelgröße, in Eiswasser getauchte Mischung den harten Bruchgrad anzeigt (siehe S. 3), bzw. bis ein Zuckerthermometer 154 °C mißt (siehe S. 3).

Sofort vom Herd nehmen. Den Sirup in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren in die Eiweißmasse geben, bis sie dick ist. Dann Eigelb und Butter dazugeben und röhren, bis alles gut vermischt ist.
5 Die Mischung in die vorbereitete Form gießen und die Oberfläche glätten. Einfrieren, am besten über Nacht. Sobald die Masse fest ist, aus der Form nehmen und mit einem scharfen, in heißes Wasser getauchten Messer in gleich große Stücke schneiden.

6 Eine Biskuitform mit Pergamentpapier auslegen. Die Schokolade in eine mittelgroße, feuerfeste Schüssel geben. Diese ins siedende Wasserbad stellen und so lange röhren, bis die Schokolade flüssig und glatt ist. Die gehackten Nüsse dazugeben und gut wenden, bis alle überzogen sind.
7 Mit dem Teelöffel Häufchen

(siehe Hinweis). Dann mit zwei Gabeln jeweils ein Nougatstück zum Überziehen rasch in die Schokoladenmasse tauchen. Herausnehmen, abtropfen lassen und auf das vorbereitete Blech setzen. 30 Min. kühl stellen, bis alles fest ist.
Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und trocken, bis zu 7 Tagen.

Hinweis: Achten Sie darauf, daß die Schokolade nicht zu heiß ist und den Nougat zum Schmelzen bringt.

Nuß-Häufchen

Vorbereitungszeit:
20 Min. +
30 Min. kalt stellen

Kochzeit:
10 Min.
Ergibt 20 Stück



125 g Zartbitter-
Blockschokolade,
gehackt
65 g gemischte
ungesalzene Nüsse,
gehackt

1 Legen Sie ein Backblech mit Alufolie aus.
2 Die Schokolade in eine mittelgroße, feuerfeste Schüssel geben. Diese ins siedende Wasserbad stellen und so lange röhren, bis die Schokolade flüssig und glatt ist. Die gehackten Nüsse dazugeben und gut wenden, bis alle überzogen sind.
3 Mit dem Teelöffel Häufchen



Oben: Nougat mit Schokoladenüberzug, unten: Nuß-Häufchen

der Mischung auf das vorbereitete Blech setzen. 30 Min. kühl stellen bzw. fest werden lassen.
Aufbewahrung: kühl und dunkel bzw. bei heißem Wetter im Kühlschrank, bis zu 7 Tagen.

Hinweis: Wollen Sie es knuspriger, dann rösten Sie die Nüsse, bevor Sie sie in die flüssige Schokolade geben. Sie können auch Mandel-Häufchen machen, indem Sie die Nüsse durch Mandelsplitter ersetzen.

TIP
Die Nüsse rösten Sie, indem Sie sie auf einem leicht eingelöten Backblech verteilen und etwa 10 Min. bei 180 °C im Ofen goldgelb bräunen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

Einfache Pralinen

Die hier vorgestellten Pralinen sind so einfach in der Herstellung wie köstlich im Genuss. Die feinen Schokoladen-Meringue-Sterne oder Mandel-Pistazien-Schokoladenbecher werden die Gäste Ihres nächsten Abendessens bezaubern.

Marmorierte Jaffa-Plättchen

Vorbereitungszeit:

15 Min.

Kochzeit:

5 Min.

Ergibt 48 Stück



300 g weiße Schokoladentropfen
300 g Zartbitter-Kuvertüre, gebackt
4 Tropfen Orangen-Backaroma

1 Pinseln Sie eine 30 x 25 x 2 cm große Biskuitrollen-Form mit zerlassener Butter oder Öl aus. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und an zwei Seiten überhängen lassen.
2 Die Schokoladentropfen in eine mittelgroße, feuerfeste Schüssel geben und diese ins siedende Wasserbad stellen. Rühren, bis die Schokolade flüssig und glatt ist. Etwas

abkühlen lassen. Das gleiche mit der dunklen Schokolade durchführen. Dann in jede Schokoladenschüssel zwei Tropfen Orangen-Backaroma geben und gut verrühren.
3 Abwechselnd eßlöffelweise die dunkle und die weiße Schokolade in die vorbereitete Form tropfen. Diese leicht kippen, damit sich die Schokolade gleichmäßig verteilt. Zur Marmorierung die Schokolade mit dem stumpfen Ende eines Holzspießes verwirbeln. Fest werden lassen.

4 Heben Sie die erstarrte Schokolade mit den beiden seitlichen Papierstreifen aus der Form, und lösen Sie das Papier vorsichtig ab. Die Masse mit einem scharfen Messer in kleine Plättchen schneiden.
Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und dunkel (bei heißem Wetter im Kühlschrank), bis zu 4 Wochen.



Oben: Marmorierte Jaffa-Plättchen
Unten: Trockenfrüchte-Häufchen (S. 36)

Trockenfrüchte-Häufchen

Vorbereitungszeit:

10 Min.

Kochzeit:

5 Min.

Ergibt etwa 30 Stück



250 g Zartbitter-Block-schokolade, gehackt
300 g gemischte Trockenfrüchte

1 Legen Sie ein 32 x 28 cm großes Backblech mit Folie aus.
2 Die Schokolade in eine mittelgroße, feuerfeste Schüssel geben, diese ins siedende Wasserbad stellen und rühren, bis die Schokolade flüssig und glatt ist. Etwas abkühlen lassen.
3 Die Trockenfrüchte in die Masse geben und gut verrühren. Die Mischung in gestrichen vollen Eßlöffeln auf das vorbereitete Blech setzen und bei Zimmertemperatur fest werden lassen.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und dunkel (bei heißem Wetter im Kühlschrank), bis zu 4 Wochen.

TIP

Probieren Sie diese einfach zuzubereitende heiße Schokolade für Erwachsene: Schmelzen Sie 200 g gute zartbittere oder Vollmilchschokolade, und röhnen Sie 1 l heiße Milch mit $\frac{1}{2}$ l Rum, Brandy oder Ihrer Lieblingsspirituose hinein.

Schoko-Marzipan-Datteln

Vorbereitungszeit:

20 Min.

Kochzeit:

5 Min.

Ergibt 20 Stück



2 EL Puderzucker
50 g Marzipan
20 g Mandelstifte
20 Datteln, entkernt
200 g Zartbitter-Kuvertüre, gehackt

1 Legen Sie ein 32 x 28 cm großes Backblech mit Folie aus.

2 Die Arbeitsplatte mit Puderzucker bestäuben. Marzipan und Mandeln miteinander verkneten, zu einer 20 cm langen Rolle formen und in 20 Stücke schneiden.

3 Die Datteln längs halbieren, mit einem Stück Marzipan zusammenfügen und die ursprüngliche Dattelform wieder herstellen.

4 Die Kuvertüre in eine kleine, feuerfeste Schüssel geben und diese ins siedende Wasserbad stellen. Rühren Sie, bis die Schokolade flüssig und glatt ist. Etwas abkühlen lassen. Mit zwei Gabeln die Datteln nacheinander gut in die Masse tauchen, abtropfen lassen und auf das vorbereitete Blech legen. Fest werden lassen.

Hinweis: Kristallisierter Ingwer ist für dieses Rezept zu süß.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und dunkel, bzw. bei heißem Wetter im Kühlschrank, bis zu 4 Wochen.

Ingwer-Happen

Vorbereitungszeit:

10 Min.

Kochzeit:

5 Min.

Ergibt etwa 18 Stück



200 g Zartbitter-Block-schokolade, gehackt
250 g kandierte Ingwerwürfel

1 Legen Sie ein 32 x 28 cm großes Backblech mit Folie aus.

2 Die Schokolade in eine mittlere, feuerfeste Schüssel geben und diese ins siedende Wasserbad stellen. Rühren Sie, bis die Schokolade flüssig und glatt ist. Etwas abkühlen lassen.

3 Den Ingwer beifügen und gut verrühren. Gehäufte Eßlöffel der Masse auf das vorbereitete Blech setzen und bei Zimmertemperatur fest werden lassen.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und dunkel (bei heißem Wetter im Kühlschrank), bis zu 4 Wochen.



Oben: Ingwer-Happen
Unten: Schoko-Marzipan-Datteln

**Lakritz-Stäbchen****Vorbereitungszeit:**

20 Min.

Kochzeit:

10 Min.

Ergibt etwa 44 Stück

*2 x 90 cm Lakritzstreifen
oder -stücke*

*150 g Zartbitter-Kuvertüre,
gehackt*

*60 g weiße
Schokoladentropfen*

1 Legen Sie ein 32 x 28 cm großes Backblech mit Folie aus. Die Lakritzstreifen in 4 cm große Stücke schneiden.

2 Die Kuvertüre in eine mittelgroße, feuerfeste Schüssel geben und diese ins siedende Wasserbad stellen. Rühren Sie, bis die Schokolade flüssig und glatt ist. Etwas abkühlen lassen. Die Lakritzstückchen nacheinander mit zwei Gabeln gut in die Masse tauchen. Dann herausnehmen, abtropfen lassen und auf das vorbereitete Blech legen. Bei Zimmertemperatur fest werden lassen.

3 Die Schokoladentropfen in eine mittelgroße, feuerfeste Schüssel geben und diese ins siedende Wasserbad stellen. Rühren Sie, bis die Schokolade flüssig und glatt ist. Etwas abkühlen lassen. Verzieren Sie nun die vorbereiteten Stäbchen damit. Bei Zimmertemperatur fest werden lassen.

Oben: Lakritz-Stäbchen, unten: Walnuß-Keks-Konfekt

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und dunkel (bei heißem Wetter im Kühlschrank), bis zu 4 Wochen.

**Walnuß-Keks-Konfekt****Vorbereitungszeit:**

20 Min. +

1 Std. kalt stellen

Kochzeit:

10 Min.

Ergibt 56 Stück

100 g Butter

100 g Zucker

*100 g einfache Kekse,
zerkleinert*

100 g Walnüsse, gehackt

65 g Kakao

1 Ei, verquirlt

*125 g Zartbitter-Block-
schokolade, gehackt*

1 Legen Sie den Boden und die Seiten einer flachen, 27 x 18 cm großen Kuchenform mit Folie aus, die an zwei Seiten überhängt. Die Folie mit zerlassener Butter oder Öl bestreichen.

bestreichen.

2 Die Butter und den Zucker in einen großen, schweren Topf geben und bei mittlerer Hitze rühren, bis beides ganz geschmolzen ist.

3 Die Temperatur zurück-schalten, die zerkleinerten Kekse, Walnüsse und den Kakao dazugeben und rühren, bis alles gut vermengt ist. Den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann das verquirlte Ei (siehe Hinweis) hinzufügen und mit einem Holzlöffel gut durch-schlagen. Die Mischung in die vorbereitete Form geben, fest andrücken und die Oberfläche mit der Rückseite eines Metallöffels glattstreichen.

4 Die Schokolade in eine kleine, feuerfeste Schüssel geben und diese ins siedende Wasserbad stellen. Rühren Sie, bis die Schokolade flüssig und glatt ist. Etwas abkühlen lassen und dann über die Keksmasse gießen. Sie können auch mit Walnußstückchen dekorieren. Etwas 1 Std. kalt stellen.

5 Mit der überstehenden Folie die Masse vorsichtig herausheben und mit einem scharfen Messer in 56 kleine Würfel schneiden.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und dunkel, bzw. bei heißem Wetter im Kühlschrank, bis zu 2 Wochen.

Hinweis: Achten Sie darauf, daß die Keks-Nuß-Mischung nicht zu heiß ist, wenn das Ei dazukommt, da sie sonst »stockt« bzw. Klümphen bildet.



1. Schokoladen-Meringue-Sterne: Unter ständigem Rühren den Zucker nach und nach zugeben.



2. Spritzen Sie die Meringue-Masse als kleine Sterne auf die vorbereiteten Bleche.

Schokoladen-Meringue-Sterne

Vorbereitungszeit:

30 Min.

Kochzeit:

70 Min.

Ergibt 36 Stück



3 Eiweiße

200 g extrafeiner Zucker
(Streu Zucker)

½ TL weißer Essig

¼ TL Weinstein

60 g Zartbitter-Schokolade,
gehackt

20 g weißes pflanzliches
Backfett

1 Heißen Sie den Backofen auf 120 °C vor. Zwei 32 x 28 cm große Backbleche mit zerlassener Butter oder Öl einpinseln, mit Backpapier auslegen und ebenfalls einfetten.

2 Die Eiweiße in eine kleine, trockene Rührschüssel geben (siehe Hinweis) und mit dem

Schokoladen-Meringue-Sterne



3. Schmelzen Sie in einer mittelgroßen, feuerfesten Schüssel die Schokolade und das Backfett.

EINFACHE PRALINEN

Mixer verquirlen, bis sich weiche Spitzen bilden.

3 Geben Sie unter ständigem Rühren nach und nach den Zucker zu, bis das Gemisch dick und glänzend ist und sich der Zucker aufgelöst hat. Essig und Weinstein dazugeben und alles gut vermischen.

4 Die Masse mit dem Löffel in einen mit einer Sterntülle versehenen Spritzbeutel füllen und damit kleine Sterne auf das vorbereitete Blech setzen. Etwa 1 Std. backen bzw. bis die Meringue-Sterne matt und spröde sind. Den Ofen ausschalten und die Sterne darin ganz auskühlen lassen, dann herausnehmen.

5 Schokolade und Backfett in eine mittelgroße, feuerfeste Schüssel geben und diese ins siedende Wasserbad stellen. Rühren Sie, bis alles geschmolzen und die Masse glatt ist. Etwas abkühlen lassen.

6 Die Meringue-Sterne mit der Oberseite in die

Schokoladenmasse tauchen und mit der Unterseite zum Festwerden auf das Kuchengitter legen.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und dunkel, bis zu 3 Wochen.

Hinweis: Achten Sie darauf, daß die zum Schlagen der Meringue benutzte Schüssel absolut sauber ist. Selbst eine winzige Fettspur vereitelt das Eischneeschlagen.

TIP

Meringues sollten beim Backen weiß oder nur ganz leicht getönt, außen steif und innen weich sein. Wenn sie mit anderen Zutaten wie Creme oder Eis vermischt werden, sofort servieren, da sie in 1 bis 2 Std. weich werden. Gebackene Meringues lassen sich gut bis zu 6 Monaten einfrieren.



4. Die Meringue-Sterne mit der Oberseite in die Schokoladenmasse tauchen.



Honig-Schoko-Pekannusschnitten

Vorbereitungszeit:

25 Min.

Kochzeit:

5 Min.

Ergibt 50 Stück



Zutaten:
200 g Zartbitter-Blockschokolade, gehackt
40 g Kekse, grob gehackt
40 g Pekannüsse, grob gehackt

1 Legen Sie den Boden und die Seiten einer 26 x 8 x 4,5 cm tiefen Backform mit Alufolie aus, und lassen Sie diese an zwei Seiten überstehen.
2 Die Schokolade in eine mittelgroße, feuerfeste Schüssel geben und ins siedende Wasserbad stellen. Rühren Sie, bis die Schokolade flüssig und glatt ist. Vom Herd nehmen. Die gehackte Kekse und die Pekannüsse dazugeben und vorsichtig umrühren, so daß alles von Schokolade überzogen wird.

3 Die Masse in die vorbereitete Form gießen und die Oberfläche glätten. Zum Festwerden kalt stellen. Dann mit der Folie aus der Form heben, die Folie entfernen und die Masse in sehr dünne Schnitten schneiden.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und trocken (bei heißem Wetter im Kühlschrank), bis zu 2 Wochen.

Oben: Honig-Schoko-Pekannusschnitten
Unten: Mandel-Pistazien-Schokobecher



Mandel-Pistazien-Schokobecher

Vorbereitungszeit:

50 Min.

Kochzeit:

5 Min.

Ergibt 28 Stück



Zutaten:
150 g weiße Schokoladentropfen
28 Alupralinenförmchen
100 g Frischkäse, cremig gerührt
2 EL Puderzucker, gesiebt
40 g Butter, cremig gerührt
2 EL Mandeln, gemahlen
2 EL Pistazien, gemahlen
50 g Zartbitter-Schokolade, gerieben
zusätzlich noch etwas geriebene Zartbitter-Schokolade, zum Dekorieren

1 Geben Sie die Schokoladentropfen in eine kleine, feuerfeste Schüssel, und stellen Sie diese ins siedende Wasserbad. Rühren Sie, bis die Schokolade flüssig und

glatt ist. Dann jeweils 1 Teelöffel der flüssigen Masse in 1 Pralinenförmchen geben. Mit einem kleinen Backpinsel die Schokolade gleichmäßig und ohne Lücken überall verteilen. Umgedreht auf dem Kuchengitter fest werden lassen.

2 Schlagen Sie den Frischkäse in einer kleinen Rührschüssel cremig und glatt. Zucker und Butter hinzugeben und 2 Min. weiterrühren, bis die Masse glatt und locker ist. Heben Sie mit einem Metallöffel die Nüsse und die geriebene Schokolade unter und rühren Sie, bis alles gut vermischt ist. 3 Vorsichtig die Schokoladenbecher aus den Aluförmchen lösen. Löffelweise den Frischkäse in eine kleine, mit einer engen, runden Tülle versehenen Spritztütte geben und die Schokoladenbecher spiralförmig damit füllen. Mit der zusätzlichen geriebenen Schokolade bestreuen.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu 7 Tagen.

TIP

Geben Sie Trüffeln, Schokoladenkuchen oder Schokoladenscheiben eine elegante Abschlußnote, indem Sie sie mit hochwertigem Kakao bestäuben. Für einen süßeren Geschmack mischen Sie den Kakao mit der gleichen Menge Puderzucker oder Sie nehmen Trinkschokoladen-Pulver.



Macadamia-Schnittchen

Vorbereitungszeit:

20 Min. +
1 Std. kalt stellen

Kochzeit:

5 Min.

Ergibt 60 Stück



250 g einfache Kekse,
zerkleinert

90 g getrocknete Kokosflocken

60 g Kakao

150 g Macadamia-Nüsse,
zerstoßen

400 g Kondensmilch

60 g Butter, zerlassen

80 g weiße Schokoladentropfen

1 Legen Sie den Boden und die Seiten einer flachen, 30 x 20 cm großen Kuchenform mit Folie aus, die Sie an zwei Seiten überhängen lassen. Bestreichen Sie die Folie mit zerlassener Butter oder Öl.

2 Die zerkleinerten Kekse, Kokosflocken, Kakao und Macadamia-Nüsse in eine große Rührschüssel füllen. Formen Sie in der Mitte eine Mulde und geben Sie die Kondensmilch und zerlassene Butter hinein. Alles gut vermischen.

3 Die Masse in die vorbereitete Form füllen, fest andrücken und die Oberfläche mit der Rückseite eines Metallöffels glattstreichen. Eine Stunde kalt stellen.

4 Die weißen Schokoladentropfen in eine kleine, feuerfeste Schüssel geben und ins siedende Wasserbad stellen. Rühren Sie, bis die Masse flüssig und glatt ist. Etwas abkühlen lassen. Die Schokolade im Rautenmuster aufspritzen und bei Zimmertemperatur fest werden lassen. Das Ganze dann mit der überhängenden Folie herausheben und diese vorsichtig abziehen. Schneiden Sie mit einem scharfen Messer 60 kleine Würfel.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und dunkel (bei heißem Wetter im Kühlschrank), bis zu 2 Wochen.

Hinweis: Es können anstelle der Macadamia-Nüsse natürlich auch Pekan- oder Walnüsse genommen werden.

Glasierte Schokoladenfrüchte

Vorbereitungszeit:

45 Min.

Kochzeit:

5 Min.

Ergibt 15 Stück



130 g glasierte Birnen

130 g glasierte Pfirsiche

100 g Zartbitter-Schokoladentropfen

50 g weiße Schokoladentropfen

1 Legen Sie ein Backblech mit Pergamentpapier aus. Halbieren oder dritteln Sie je nach Größe jede Frucht.

2 Die dunklen Schokoladentropfen in eine kleine, feuerfeste Schüssel geben und ins siedende Wasserbad stellen. Rühren Sie, bis die Schokolade flüssig und glatt ist. Etwas abkühlen lassen.

3 Je ein Fruchstück halb in die Schokolade tauchen, abtropfen lassen und auf das vorbereitete Blech legen. Bei Zimmertemperatur fest werden lassen.

4 Die weißen Schokoladentropfen in eine kleine, feuerfeste Schüssel geben und ins siedende Wasserbad stellen. Rühren Sie, bis die Schokolade flüssig und glatt ist. Etwas abkühlen lassen. Löffelweise in eine kleine Papierspritztüte füllen und das obere Ende verschließen.

Die Tütenspitze abschneiden und die weiße Schokolade in Schnörkeln auf die dunkle setzen. Fest werden lassen. Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und trocken, bis zu 3 Wochen.

TIP

Präsentation ist alles. Verwenden Sie kleine, mit Satin- bzw. Spitzenstückchen oder Papierspitzen ausgeschlagene Körbchen oder Schachteln als »Schatzkästchen« für Ihre Pralinen und Süßigkeiten.

Oben: Macadamia-Schnitzen

Unten: Glasierte Schokoladenfrüchte



Links: Schokoladenbrezeln, rechts: Schokoladen-Haselnußwaffeln

Schokoladenbrezeln**Vorbereitungszeit:**

25 Min.

Kochzeit:

5 Min.

Ergibt etwa 20 Stück

100 g Zartbitter-Schokoladentropfen

2 EL Farinzucker

1 Geben Sie die Schokoladentropfen in eine feuerfeste Schüssel und stellen Sie diese ins siedende Wasserbad. Die Schokolade rühren, bis sie flüssig und glatt ist. Etwas abkühlen lassen.

2 Eine kleine Papierspritztüte löffelweise mit der Masse füllen und das obere Ende verschließen. Die Spitze

aufschneiden und gebogene und gerade Brezelformen auf eine Lage Pergamentpapier spritzen.

3 Mit dem Zucker bestreuen, bevor die Schokolade fest wird. Dann vollständig fest werden lassen.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und trocken, bis zu 4 Wochen.

Hinweis: Sie können auch einige Tropfen Backaroma dazugeben, um die Schokolade zu aromatisieren.

TIP

Richten Sie für eine Kinderparty einen Süßigkeiten-Salat mit einer bunten Mischung verschiedener Schleckereien in einer mit salatgrünen Tüchern ausgelegten Schüssel an.

Schokoladen-Haselnußwaffeln**Vorbereitungszeit:**

45 Min.

Kochzeit:

15 Min.

Ergibt 32 Stück

200 g Zartbitter-Blockschokolade, gebackt
16 (4 x 6 cm) Eiswaffeln
60 g Schokoladen-Haselnusscreme
60 g Butter
40 g Hasel- oder Walnüsse, gemahlen

1 Legen Sie ein Backblech mit Alufolie aus und markieren Sie ein Quadrat von 18 cm darauf.



Schokoladen-Kokosraspeln

2 Die Schokolade in eine mittelgroße, feuerfeste Schüssel geben und ins siedende Wasserbad stellen. Rühren Sie, bis die Masse flüssig und glatt ist. Dann die eine Hälfte der Schokolade gleichmäßig auf das Quadrat verteilen. Die Fläche mit 8 leicht angedrückten Waffeln abdecken. Zum Festwerden kühlen stellen.

3 Die Schokoladen-Haselnusscreme, Butter und gemahlene Nüsse in einen kleinen Topf geben. Bei mittlerer Hitze rühren, bis die Butter zerlaufen und die Masse glatt ist. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Diese Masse gleichmäßig auf die Waffellage streichen und mit den übrigen Waffeln, leicht angedrückt, abdecken. Die restliche Schokolade auf dieser

Waffelschicht verteilen und alles zum Festwerden kühlen stellen.

4 Mit einem scharfen Messer in Würfel zerteilen. Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und trocken, bis zu 4 Wochen.

Schokoladen-Kokosraspeln**Vorbereitungszeit:**

25 Min.

Kochzeit:

5 Min.

Ergibt 20 Stück

200 g Milchschorloden-tropfen
60 g getrocknete Kokos-flocken
30 g geraspelte Kokosnuss

1 Legen Sie ein Backblech mit Alufolie aus.

2 Die Schokoladentropfen in eine mittelgroße, feuerfeste Schüssel geben und diese ins siedende Wasserbad stellen. Rühren Sie, bis die Schokolade flüssig und glatt ist. Dann die getrockneten Kokosflocken dazugeben und rühren, bis alles gut vermischt ist.

3 Verteilen Sie die geraspelten Kokosflocken auf einem Ofenblech und lassen Sie sie unter dem heißen Grill etwa 5 Min. goldgelb bräunen.

4 Die Schokoladenmasse mit gehäuften Teelöffeln auf das vorbereitete Blech tropfen und mit den gerösteten Kokosflocken bestreuen. Alles ganz fest werden lassen.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und trocken, bis zu 4 Wochen.

Pralinen für die besondere Gelegenheit

Manchmal wollen Sie einfach auf besondere Art überraschen. Die im folgenden vor gestellten Pralinen kosten ein wenig Zeit und Aufwand, sind es aber absolut wert. Reichen Sie als spektakulären Abschluß Ihrer Abendessen Einladung ein Tablett mit drei oder vier, zu feinem Kaffee und bestem Likör passende Pralinensorten.



Schokoladentrüffeln

Vorbereitungszeit:

15 Min. +

1 Std. kalt stellen

Kochzeit:

5 Min.

Ergibt etwa 40 Stück



300 g Zartbitter-Blockschoko lade, gehackt

90 g Butter

125 ml Sahne

2 EL Cognac

Kakao zum Bestäuben

1 Geben Sie die Schokolade in eine mittelgroße Rührschüssel. Die Butter und Sahne in einem kleinen, schweren Topf mischen und bei schwacher Hitze verrühren, bis die Butter geschmolzen ist. Aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Die heiße Mischung über die Schokolade gießen. Mit einem Holzlöffel rühren, bis die Schokolade flüssig und die Masse glatt ist. Den Cognac dazugeben.

2 Die Masse bei gelegent lichem Umrühren im Kühl schrank erkalten lassen. Wenn sie zur Weiterverarbeitung fest genug ist, gehäufte Teelöffel davon zu kleinen Kugeln rollen. 3 Den Kakao auf Pergamentpapier sieben und jeden Trüffel ausgiebig darin wälzen. Zum Festwerden kühl stellen. Aufbewahrung: in einem luft dichten Behälter im Kühl schrank bis zu 2 Wochen.

Hinweis: Wenn sich nach dem Wälzen im Kakao Finger abdrücke auf den Trüffeln zeigen, bestäuben Sie diese kurz vor dem Servieren noch einmal.

Von links im Uhrzeigersinn: Orangen-Schokoladenspiralen, Schokoladentrüffeln und Erdbeerherzen (S. 50)





1. Erdbeerherzen: Zucker, Sahne, Glukosesirup und Glycerin im Topf vermischen.



2. Die Masse 8 Min. rühren, bis sie dick und trüb ist.

Erdbeerherzen

Vorbereitungszeit:

15 Min.

Kochzeit:

30 Min.

Ergibt etwa 35 Stück



350 g Zucker
160 ml Sahne
60 ml Glukosesirup
1 EL Glycerin
2 TL Erdbeearoma
4 Tropfen rote Speisefarbe
300 g Zartbitter-Kuvertüre,
gehackt

1 Geben Sie Zucker, Sahne, Glukosesirup und Glycerin in einen mittelgroßen, schweren Topf. Bei mittlerer Hitze (ohne zu kochen) rühren, bis der Zucker ganz aufgelöst ist. Die Zuckerkristalle an der Topfinnenseite mit einem nassen Backpinsel abwischen. Aufkochen lassen, die Temperatur etwas reduzieren und ohne zu rühren 15 Min. kochen lassen, bzw. bis ein ins Eiswasser getropfter Teelöffel

der Mischung den weichen Ballgrad anzeigt (siehe S. 3), bzw. bis ein Zuckerthermometer 115 °C mißt (siehe S. 3). Sofort vom Herd nehmen und den Topf auf ein Holzbrett stellen.

2 Aroma und Farbe dazugeben und mit dem Mixer 8 Min. durchrühren, bis die Masse dick und trüb ist. Auf die leicht mit Maismehl bestäubte Arbeitsfläche geben und durchkneten, bis sie glatt ist. Ganz abkühlen lassen.

3 Den Fondant zu 1 cm Dicke ausrollen und mit einer kleinen herzförmigen Ausstechform (etwa 4 cm Durchmesser) ausstechen. 4 Ein Backblech mit Folie auslegen. Die Kuvertüre in eine mittelgroße, feuerfeste Schüssel geben und diese ins siedende Wasserbad stellen. Rühren Sie, bis die Schokolade flüssig und glatt ist. Erwas abkühlen lassen. Die Herzen vorsichtig mit zwei Gabeln nacheinander in die Schokoladenmasse eintauchen. Die überschüssige Schokolade abtropfen lassen und die

Erdbeerherzen auf das vorbereitete Blech legen. Fest werden lassen.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und dunkel, bis zu 2 Wochen.

Orangen-Schoko-ladenspiralen

Vorbereitungszeit:

20 Min. + 2 Std.
kalt stellen

Kochzeit:

5 Min.

Ergibt 48 Stück



125 g Zartbitter-Blockschokolade,
gehackt
90 g Butter
370 g durchgesiebter
Puderzucker
4 Eigelb
1 TL Orangenschale,
feingerieben
48 Alu- oder Papierpralinen-förmchen

1 Mischen Sie die Schokolade und Butter in einem kleinen,



3. Rollen Sie den Fondant mit einem Nudelholz auf 1 cm Dicke aus.



4. Die Herzen nacheinander mit zwei Gabeln in die geschmolzene Schokolade eintauchen.

Wiener Becher

Vorbereitungszeit:

25 Min. + 30 Min.
fest werden lassen

Kochzeit:

15 Min.

Ergibt 16 Stück



80 g Zartbitter-Kuvertüre,
gehackt
16 Alupralinenförmchen
80 g Milchschokoladentropfen
2 EL Sahne
1 TL Instant-Kaffeepulver
60 g weiße Schokolade,
gehackt
Trinkschokoladen-Pulver
zum Bestäuben

1 Geben Sie die Kuvertüre in eine kleine, feuerfeste Schüssel, die Sie ins siedende Wasserbad stellen. Rühren, bis die Schokolade flüssig und die Masse glatt ist. Erwas abkühlen lassen. Nacheinander je 1 Teelöffel flüssige Schokolade in 1 Pralinenförmchen geben. Mit einem kleinen Backpinsel die

Schokolade im Förmchen gleichmäßig und ohne Luftblasen verteilen. Umgedreht auf dem Kuchengitter fest werden lassen.

2 Die Schokoladentropfen in eine kleine Rührschüssel geben. Sahne und Kaffeepulver in einem kleinen, schweren Topf bei schwacher Hitze gut verrühren. Aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Gießen Sie die heiße Creme-Mischung über die Schokolade und rühren Sie mit einem Holzlöffel, bis die Masse geschmolzen und glatt ist. Abkühlen lassen.

3 Füllen Sie je 1 Teelöffel der abgekühlten Kaffeecreme in 1 Becher aus Schokolade. 4 Die weiße Schokolade in eine kleine, feuerfeste Schüssel geben und ins siedende Wasserbad stellen. Rühren Sie, bis die Schokolade geschmolzen ist. Abkühlen lassen, bis sie, unter gelegentlichem Umrühren, fast fest geworden ist. Setzen Sie jeweils 1 Teelöffel der weißen Schokolade auf die Kaffeecreme-Schokoladenbe-

cher, ohne die Oberfläche zu glätten. Fest werden lassen. Die Schokoladenbecher aus den Alupralinenförmchen lösen und mit etwas Trinkschokoladen-Pulver bestäuben. Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu 2 Wochen.

Weinbrand-Ästchen

Vorbereitungszeit:

20 Min.

Kochzeit:

5 Min.

Ergibt 25 Stück



100 g Marzipan
1 EL Weinbrand
125 g Zartbitter-Kuvertüre,
gehackt

1 Ein 32 x 28 cm großes Backblech mit Folie auslegen.
2 Das Marzipan zu einer flachen Scheibe drücken, in eine mittelgroße Rührschüssel geben und den Weinbrand hinzufügen. Mit den Händen den Weinbrand gut in das Marzipan einkneten.
3 Rollen Sie das Marzipan auf einem Holzbrett in die Form eines 25 cm langen Stämmchens, und schneiden Sie dieses in 25 gleiche Stücke. Jedes wird jetzt mit der flachen Hand in ein etwa 6 cm langes Ästchen gerollt.

4 Die Kuvertüre in eine mittelgroße, feuerfeste Schüssel geben und diese ins siedende Wasserbad stellen. Rühren Sie, bis die Schokolade flüssig und glatt ist. Etwas abkühlen lassen. Jeweils eine Trüffel mit zwei Gabeln gut in die Schokolade eintauchen, abtropfen lassen und auf das vorbereitete Blech legen.

abkühlen lassen. Mit den Fingern jeweils ein Ästchen in die Schokoladenmasse tauchen, herausnehmen und abtropfen lassen. Dann zum Festwerden auf das vorbereitete Blech legen, wobei sich die Ästchen nicht berühren sollten.
Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und dunkel, bzw. bei heißem Wetter im Kühlschrank, bis zu 4 Wochen.

Hinweis: Natürlich kann der Weinbrand auch durch ihre Lieblingsspirituose ersetzt werden.

Haselnußtrüffeln

Vorbereitungszeit:

25 Min. +

1 Std. Kühlung

Kochzeit:

10 Min.

Ergibt 30 Stück



125 g Milchschokoladentropfen
50 g Butter
2 EL Sahne
50 g gemahlene Haselnüsse
250 g Zartbitter-Kuvertüre,
gehackt
30 Haselnußhälften

1 Geben Sie die Schokoladentropfen in eine kleine Rührschüssel. Die Sahne und Butter in einem kleinen, schweren Topf mischen und

bei schwacher Hitze rühren, bis die Butter zerlassen ist. Aufkochen lassen und vom Herd nehmen.
2 Die heiße Mischung über die Schokoladentropfen gießen. Rühren Sie mit einem Holzlöffel, bis die Masse flüssig und glatt ist. Dann die geriebenen Haselnüsse hineingeben und gut vermischen.
3 Unter gelegentlichem Umrühren im Kühlschrank 15 Min. kalt stellen, bzw. bis die Mischung zum Verarbeiten fest genug ist. Rollen Sie je einen glatt gestrichenen Esslöffel der Masse zu einer Kugel. Stellen Sie diese zurück in den Kühlschrank für 15 Min. oder bis sie fest sind.
4 Ein 32 x 28 cm großes Backblech mit Folie auslegen. Die Kuvertüre in eine mittelgroße, feuerfeste Schüssel geben und diese ins siedende Wasserbad stellen. Rühren Sie, bis die Schokolade flüssig und glatt ist. Etwas abkühlen lassen. Jeweils eine Trüffel mit zwei Gabeln gut in die Schokolade eintauchen, abtropfen lassen und auf das vorbereitete Blech legen.

Schnell, bevor die Schokolade fest wird, eine Haselnußhälfte auf jede Trüffel drücken. Zum Festwerden 30 Min. kalt stellen.
Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu 2 Wochen.

Von links oben im Uhrzeigersinn: Weinbrand-Ästchen, Haselnußtrüffeln und Wiener Becher (S. 51)





Tiramisu-Häppchen

Tiramisu-Häppchen**Vorbereitungszeit:**15 Min. +
20 Min. Kühlung**Kochzeit:**

10 Min.

Ergibt 24 Stück**6 große Löffelbiskuits,
italienische Art****50 g Milchschokoladentropfen****2 EL Sahne****½ TL Instant-
Kaffeepulver****1 ½ TL Rum****200 g Zartbitter-
Kuvertüre, gehackt****1 Legen Sie ein 32 x 28 cm
großes Backblech mit Folie aus.**

2 Die runden Enden der Löffelbiskuits abschneiden und jedes Biskuit in 4 gleiche Stücke teilen.

Die Schokoladentropfen in eine kleine Rührschüssel geben. Sahne und Kaffeepulver in einem kleinen, schweren Topf mischen und bei schwacher Hitze röhren, bis sich das Kaffeepulver aufgelöst hat. Aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die heiße Sahnehmischung über die Schokoladentropfen gießen und mit einem Holzlöffel so lange röhren, bis die Masse flüssig und glatt ist. Rum einröhren.

3 Im Kühlschrank unter gelegentlichem Umrühren etwa 20 Min. kalt stellen. Jedes Löffelbiskuitstück

horizontal halbieren, reichlich mit der Schokoladenmasse bestreichen und wieder zusammenfügen.

Die Füllung an den Kanten glatt streichen.

4 Die Kuvertüre in eine mittelgroße, feuerfeste Schüssel geben und diese ins siedende Wasserbad stellen. Röhren Sie, bis die Schokolade flüssig und glatt ist. Die Biskuitstücke nacheinander mit zwei Gabeln gut in die Schokoladenmasse eintauchen. Herausnehmen, abtropfen lassen und zum Festwerden auf das vorbereitete Blech setzen.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und dunkel, bis zu 3 Tagen.



Zitronentrüffel

Zitronentrüffel**Vorbereitungszeit:**20 Min. +
1 Std. Kühlung**Kochzeit:**

5 Min.

Ergibt etwa 15 Stück

**200 g weiße
Schokolade, gehackt**
60 ml Sahne
30 g Butter
**25 g Bröckchen von
einfachem Biskuit-
kuchen**
**1 TL feingeriebene
Zitronenschale**
**50 g weiße Schokolade,
gerieben, zusätzlich**

1 Legen Sie ein 32 x 28 cm großes Backblech mit Folie aus.

2 Die Schokolade in eine kleine Rührschüssel geben. Die Sahne und Butter in einem kleinen, schweren Topf vermischen und bei schwacher Hitze röhren, bis die Butter zerlassen ist.

Aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die heiße Sahnehmischung über die Schokolade gießen und mit einem Holzlöffel röhren, bis sie flüssig und die Masse glatt ist. Die Kuchenbröckchen und Zitronenschale zugeben.

3 Im Kühlschrank bei gelegentlichem Umrühren 30 Min. kühlen, bis sie zur Weiterverarbeitung fest genug ist. Rollen Sie je 1 TL der Masse

zu einer Kugel.

4 Die geriebene Schokolade auf eine Lage Pergamentpapier streuen. Jetzt jede Trüffelkugel ausgiebig darin wälzen und auf das vorbereitete Blech legen. Erwa 30 Min., bzw. bis alles fest ist, kühlen.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu 2 Wochen.

TIP

Verzieren Sie selbstgemachte Pralinen mit Zuckerveilchen – das verleiht einen Hauch Nostalgie. Oder verzieren Sie die Pralinen nach dem Überziehen zusätzlich mit einer Schokoladenspirale.

Orangenschalen in Schokolade

Vorbereitungszeit:

40 Min. +
über Nacht stehenlassen

Kochzeit:

30 Min.

Ergibt etwa 48



3 mittelgroße Orangen

250 g Zucker

250 ml Wasser

1 TL Zitronensaft

200 g Zartbitter-Kuvertüre,
gehackt

1 Vierteln Sie die Orangen und lösen Sie die Schalen vom Fruchtfleisch ab. Die weißen Hälften gründlich entfernen und alle Schalenviertel längs in 1 cm breite Streifen schneiden.
2 Die Orangenschalen in einen kleinen, schweren Topf geben und mit Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Die Schalen gründlich abtropfen lassen und in den Topf zurückgeben. Diesen Kochvorgang noch zweimal wiederholen. Dann die Schalen mit Küchenpapier trockentupfen.

3 Zucker, Wasser und Zitronensaft in einen mittelgroßen, schweren Topf geben. Bei mittlerer Hitze (ohne zu kochen) rühren, bis der Zucker ganz aufgelöst ist. Die Schalen dazugeben und aufkochen lassen. Die Hitze etwas reduzieren und 15 Min. ohne zu rühren kochen lassen.

bis die Schalen durchscheinend sind. Den Topf sofort vom Herd nehmen.

4 Die Schalen abtropfen lassen und auf das mit Folie bedeckte Kuchengitter legen. Über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen.
5 Die Kuvertüre in eine mittelgroße, feuerfeste Schüssel geben und diese ins siedende Wasserbad stellen. Rühren, bis die Schokolade flüssig und glatt ist. Etwas abkühlen lassen. Die einzelnen Schalenstreifen mit zwei Gabeln gut in die Schokoladenmasse tauchen, abtropfen und auf einer Lage Pergamentpapier fest werden lassen.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und trocken, bis zu 4 Wochen.

Hinweis: Probieren Sie dieses Rezept auch mit Zitronenschalen und weißer Schokolade.

Tip

Sollten Sie noch etwas warme Schokoladenmasse übrig haben, rühren Sie gehackte Nüsse, Rosinen, Müsli oder was Sie zur Hand haben hinein. Diese Mischung löffelweise auf Pergamentpapier oder Folie tropfen und fest werden lassen. Oder tauchen Sie zur Hälfte Butter- oder Vollkornkekse hinein, und lassen Sie den Überzug fest werden.

Haselnuss-Knuspertrüffeln

Vorbereitungszeit:

30 Min. +
30 Min. Kühlung

Kochzeit:

10 Min.

Ergibt 20 Stück



100 g Zartbitter-Blockschokolade,
gehackt

60 ml Sahne

50 g Butter

60 g Haselnuss-Schokoladencreme

20 (50 g) ganze
Haselnüsse

60 g Puffreis,
etwas zerkleinert

50 g Haselnüsse, extra,
grobgehackt

150 g Zartbitter-Blockschokolade,
zusätzlich, gehackt

30 g weißes Backfett

1 Geben Sie die Schokolade (100 g) in eine mittelgroße Rührschüssel. Sahne, Butter und Haselnusscreme in einem kleinen, schweren Topffüllen und bei schwacher Hitze röhren, bis die Butter zerlaufen ist. Aufkochen lassen und sofort vom Herd nehmen. Diese heiße Crememischung über die Schokolade gießen und mit einem Holzlöffel röhren, bis die Schokolade flüssig und die Masse glatt ist.

2 Im Kühlschrank 15 Min. kalt stellen, bis die Masse fest



Oben: Haselnuss-Knuspertrüffeln, unten: Orangenschalen in Schokolade

ist. Dann jeweils 1 gestrichenen Eßlöffel der Masse austrollen, in die Mitte eine ganze Haselnuss setzen und zu einer Kugel rollen, die die Nuß ganz umhüllt. Die Trüffeln in einer Mischung aus zerkleinertem Puffreis und Haselnüssen wälzen und 15 Min. kalt stellen, bis sie fest sind.

3 Ein 32 x 28 cm großes Backblech mit Folie auslegen. Die zusätzliche Schokolade (150 g) und das Pflanzenfett in eine kleine, feuerfeste Schüssel geben und diese ins siedende Wasserbad stellen. Röhren Sie, bis die Schokolade flüssig und die Mischung glatt ist. Vom Feuer nehmen und etwas auskühlen lassen.

4 Die Trüffeln mit zwei Gabeln ganz in die Schokoladenmasse eintauchen. Herausnehmen, abtropfen und auf dem vorbereiteten Blech fest werden lassen. Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu 2 Wochen.



1. Irish-Cream-Becher: Spritzen Sie 3 oder 4 Punkte auf den Boden eines jeden Pralinenförmchens.



2. Streichen Sie mit einem kleinen Pinsel das Innere der Förmchen mit Schokolade aus.

Irish-Cream-Becher

Vorbereitungszeit:

1 Std.

Kochzeit:

10 Min.

Ergibt 28 Stück



40 g weiße Schokolade,
gehackt

28 Alupralinenförmchen

50 g Zartbitter-Schokoladen-
tröpfchen

60 g Zucker

2 EL Wasser

60 ml Irish Cream Likör

1 Geben Sie die weiße Schokolade in eine kleine, feuerfeste Schüssel, und stellen Sie diese ins siedende Wasserbad. Rühren, bis die Schokolade flüssig und glatt ist. Die Schokolade löffelweise in eine kleine Papierspritztütje geben und den oberen Rand verschließen. Die Spitze der Tüte abschneiden und vier Punkte oder eine Spirale auf

den Boden jeder Pralinenform spritzen. Bei Zimmertemperatur fest werden lassen.

2 Die Schokoladentropfen in eine kleine, feuerfeste Schüssel geben und diese ins siedende Wasserbad stellen. Rühren Sie, bis die Masse flüssig und glatt ist. Jeweils 1 Teelöffel der geschmolzenen Schokolade in eine Pralinenform geben. Mit einem kleinen Pinsel die Masse im Inneren der Form gleichmäßig und ohne Luftblasen verteilen. Die Form umgedreht auf einem Kuchengitter fest werden lassen.

3 Die restliche Schokoladenmasse 2 mm dick auf ein Stück Folie streichen. Sobald sie fast fest ist, stechen Sie 28 Scheiben von etwa 2 cm Durchmesser als Boden für die Becher aus.

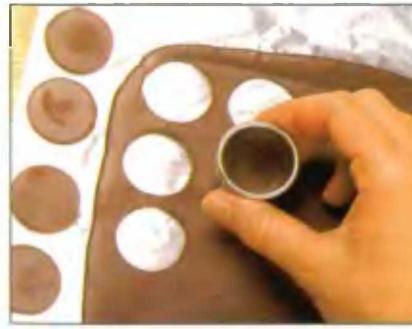
4 Zucker und Wasser in einen kleinen, schweren Topf geben und bei schwacher Hitze (ohne zu kochen) rühren, bis der Zucker ganz aufgelöst ist. Die Zuckerkristalle an der

Topfinnenseite mit einem nassen Backpinsel abwischen. Aufkochen lassen, die Temperatur etwas reduzieren und ohne zu röhren 10 Min. kochen. Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das Innere der Schokoladenbecher mit dem abgekühlten Sirup auspinseln.

5 Jeden Becher zu drei Viertel mit dem Irish Cream Likör auffüllen. Die von den Scheiben übrig gebliebene Schokolade schmelzen und in eine kleine Papierspritztütje füllen. Das offene Ende verschließen und die Spitze der Tüte abschneiden. Jetzt sorgfältig den inneren Becherrand mit der Schokolade umsprühen. Eine Schokoladenscheibe auflegen, leicht andrücken, aber fest verschließen, damit kein Likör auslaufen kann. Wenn die Becher verschlossen sind, alles fest werden lassen und aus der Aluform lösen.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und trocken, bis zu 2 Wochen.

Irish-Cream-Becher



3. Stechen Sie 28 Scheiben von etwa 2 cm Durchmesser als Boden für die Schokoladenbecher aus.



4. Die Becherränder mit der Schokolade umsprühen, mit einer Scheibe abschließen.

Schichttrüffeln

Vorbereitungszeit:

1½ Std.

Kochzeit:

15 bis 20 Min.

Ergibt 72 Stück



Trüffelbasis und -abschluß

250 g Zartbitter-Blockschokolade, gehackt

Dunkle Schicht

200 g Zartbitter-Blockschokolade, gehackt

60 ml Sahne

80 g Butter

Helle Schicht

130 g weiße Schokolade, gehackt

2 EL Sahne

40 g Butter

1 Drehen Sie eine 30 x 20 cm große Kuchenform um. Den Boden mit Alufolie bedecken.
2 Für die Trüffelbasis: Die Schokolade (250 g) in eine mittelgroße, feuerfeste Schüssel geben und ins siedende Wasserbad stellen. Rühren, bis die Schokolade flüssig und glatt ist. Etwas abkühlen lassen. Die Hälfte der Schokoladenmasse über den Boden der Form verteilen. Dann 10 Min. kühlen, bis sie fest ist. Die andere Hälfte zur Seite stellen.

3 Für die dunkle Schicht: Die Schokolade (200 g) in eine mittelgroße Rührschüssel geben. Sahne und Butter in

einem kleinen, schweren Topf bei schwacher Hitze verrühren, bis die Butter zerlaufen ist. Aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die heiße Sahnehälfte über die Schokolade geben und mit einem Holzlöffel verrühren, bis die Schokolade flüssig und die Masse glatt ist. Verteilen Sie die Hälfte der Masse gleichmäßig über die bereits feste Schokoladenschicht. Wieder zum Festwerden in den Kühlschrank stellen. Die restliche Hälfte im Kühlschrank halbfest werden lassen.

4 Für die helle Schicht: Die weiße Schokolade in eine mittelgroße Rührschüssel geben. Sahne und Butter in einem kleinen, schweren Topf bei schwacher Hitze röhren, bis die Butter zerlaufen ist. Aufkochen lassen und über die weiße Schokolade gießen. Mit einem Holzlöffel röhren, bis die Schokolade flüssig und die Mischung glatt ist. Die ganze Masse auf die beiden anderen, fest gewordenen Schokoladen-schichten gleichmäßig auftragen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

5 Mit dem Mixer die übrige Hälfte der Zutaten für die dunkle Schicht verrühren, bis sie dick und cremig ist. Diese Masse dann gleichmäßig über die weiße Schokoladenschicht auftragen. Wieder im Kühlschrank fest werden lassen. Die restlichen Trüffelbasis-Schokolade darüber geben und hart werden lassen.

6 Mit einem langen, scharfen Messer die erstarrte Masse in

kleine Würfel schneiden. Aufbewahrung: auf Lagen von Pergamentpapier in einem luftdichten Behälter, küh und trocken, bzw. bei heißem Wetter im Kühlschrank, bis zu 4 Wochen.

Pfefferminz-Plätzchen

Vorbereitungszeit:

1 Std.

Kochzeit:

15 Min.

Ergibt 36 Stück



350 g Zucker
150 ml Milch
60 ml Glukosesirup
1 EL Glycerin
2 TL Pfefferminz-Backaroma
grüne Speisefarbe
250 g Zartbitter-Block-schokolade, gehackt
20 g weißes Backfett

1 Geben Sie Zucker, Milch, Glukose und Glycerin in einen mittelgroßen Topf. Bei mittlerer Hitze (ohne zu kochen) röhren, bis der Zucker ganz aufgelöst ist. Aufkochen lassen und die Temperatur etwas reduzieren. Ohne zu röhren 15 Min. kochen lassen bzw.

bis eine in Eiswasser getauchte Teelöffelgröße Masse den weichen Ballgrad anzeigt (s. S. 3) bzw. bis ein Zuckerthermometer 115 °C mißt (s. S. 3). Sofort vom Herd nehmen und das Aroma und die Farbe einröhren.

2 Die Mischung in eine mittelgroße, feuerfeste Rührschüs-



Oben: Pfefferminz-Plätzchen, unten: Schichttrüffeln

sel umfüllen. Mit dem Mixer die Mischung durchschlagen, bis sie dick und trüb wird. Dann auf die leicht mit Puderzucker bestäubte Arbeitsfläche geben. Die Masse 3 bis 4 Min., bzw. bis sie glatt ist, durchkneten. Zu einer Lage von 1 cm Dicke ausrollen und mit einer 3 cm breiten, runden Ausstechform Plätzchen ausschneiden. Tauchen Sie die Ausstechform in Maismehl, um ein Kleben zu verhindern.

3 Die Schokolade und das Backfett in eine kleine, feuerfeste Schüssel geben und diese ins siedende Wasserbad stellen. Röhren, bis die Schokolade geschmolzen und die Masse glatt ist. Etwas abkühlen lassen. Nun je ein Pfefferminz-Plätzchen mit zwei Gabeln gut in die Schokolade eintauchen. Herausnehmen, abtropfen lassen, auf eine Lage Pergamentpapier legen und bei Zimmertemperatur fest werden lassen. Aufbewahrung: in einem

luftdichten Behälter, küh und trocken, bis zu 3 Wochen.

Hinweis: Die Pfefferminzmasse kann schon im voraus zubereitet und in Plastikfolie gehüllt bis zu 2 Wochen im Kühlschrank gelagert werden. Sie muß dann zum Gebrauch nur noch rund ausgestochen und dem Punkt 3 des Rezepts entsprechend weiterverarbeitet werden.

Gefüllte Ingwerröllchen

Vorbereitungszeit:

1 Std.

Kochzeit:

40 Min.

Ergibt 32 Stück



Ingwerröllchen

50 g Butter

50 g brauner Zucker

2 EL gelber Sirup

40 g Mehl, gesiebt

2 TL gemahlener Ingwer

Pekannuß-Buttercreme

80 g Butter

50 g Puderzucker, gesiebt

1 Eigelb

1 TL Vanille-Backaroma

65 g gemahlene Pekannüsse

100 g Zartbitter-Blockschokolade, zum Eintauchen

Eintauchen

1 Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei 32 x 28 cm große Backbleche mit zerlassener Butter oder Öl auspinseln.

2 Butter, Zucker und Sirup in einen kleinen, schweren Topf geben und bei schwacher Hitze rühren, bis die Butter zerlaufen und der Zucker ganz aufgelöst ist. Vom Herd nehmen und das Mehl und den gemahlenen Ingwer dazugeben. Alles gut verrühren, bis die Masse glatt ist.

3 Auf jedes vorbereitete Blech 2 Teelöffel der Masse so

verteilen, daß genügend Platz zum Ausdehnen ist. 5 Min. backen bzw. bis sich die Masse verteilt hat und leicht gebräunt ist. Weitere 30 Sek. auf dem Blech lassen. Mit einem Metallspachtel die Ingwerteilchen vorsichtig abheben. Noch während sie warm sind, zylindrisch um den Griff eines Holzlöffels rollen. Wenn sie abgekühlt und knusprig sind, vom Griff abziehen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Auf diese Weise den restlichen Teig verarbeiten.

4 Für die Pekannuß-Buttercreme: Die Butter in einer kleinen Rührschüssel schlagen, bis sie leicht und cremig ist. Den Zucker dazugeben und weitere 2 Min. schlagen bzw. bis die Mischung glatt und locker ist. Jetzt das Vanille-Aroma und die Pekannüsse einrühren und alles gut durchmischen. Die Masse löffelweise in einen kleinen, mit einer engen, runden Tülle versehenen Spritzbeutel füllen und in die Mitte der Röllchen hineinspritzen.

5 Die Schokolade in eine kleine, feuerfeste Schüssel geben und ins siedende Wasserbad stellen. Rühren, bis sie flüssig und glatt ist. Etwas abkühlen lassen. Jedes Ende der Röllchen in die flüssige Schokolade tauchen, abtropfen lassen und auf einer Lage Pergamentpapier fest werden lassen.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter in der Tiefkühltruhe, bis zu 4

Wochen. Direkt aus der Gefriertruhe servieren, weil ein Auftauen nicht nötig ist.

Hinweis: Die Ingwerröllchen können auch ungefüllt eingefroren und kurz vor dem Servieren mit Pekannuß-Buttercreme oder frisch geschlagener Sahne gefüllt werden.

Aprikosenbällchen mit weißer Schokolade

Vorbereitungszeit:

40 Min. +

15 Min. Kühlung

Kochzeit:

10 Min.

Ergibt 32 Stück



100 g getrocknete Aprikosen

1 EL Zitronensaft

1 EL brauner Zucker

1 TL geriebene Zitronenschale

125 ml Sahne

125 g Frischkäse, verrührt

100 g weiße Schokolade,

gehackt

50 g getrocknete Kokosflocken,
geröstet

40 g weiße Schokolade, gerieben

1 Geben Sie Aprikosen, Saft, Zucker, Zitronenschale und Sahne in einen mittelgroßen, schweren Topf. Bei schwacher Hitze röhren, bis der Zucker ganz aufgelöst ist. Aufkochen lassen, die Temperatur etwas reduzieren und für 10 bis 15 Min. kochen lassen bzw. bis die gesamte Flüssigkeit aufge-



Oben: Ingwerröllchen mit Pekannuß-Buttercreme

Unten: Aprikosenbällchen mit weißer Schokolade

sogen ist und die Aprikosen weich sind. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

2 Mit dem Mixer den Frischkäse in einer mittelgroßen Schüssel schlagen, bis er locker und cremig ist. Die Aprikosennmischung dazugeben und 3 Min., bzw. bis die Masse schön glatt ist, verrühren.

3 Die gehackte Schokolade in eine kleine, feuerfeste Schüssel geben und ins siedende

Wasserbad stellen. Rühren, bis die Schokolade flüssig und glatt ist. Etwas abkühlen lassen.

4 Die geschmolzene Schokolade zur Aprikosennmischung geben und 1 Min. schlagen bzw. bis die Masse glatt verrührt ist. 15 Min. kühl stellen, bzw. bis die Masse fest zu werden beginnt.

5 In eine mittelgroße Rührschüssel Kokosflocken und die geriebene Schokolade geben.

Gehäufte Teelöffel der Aprikosennmischung wälzen. Auf ein Blech legen und kalt stellen, bis sie fest sind.

Aufbewahrung: in einem luftdichten Behälter, kühl und trocken, bis zu 4 Wochen.

Register

Aprikosenbällchen mit weißer Schokolade 62

Aprikosen-Ingwer-Stäbchen 30

Beschwipste Weichkaramellen 6

Butter-Paranüsse 9

Einfacher Schokoladen-Fudge 27

Erdbeerherzen 50

Erdnußbruch 12

Fruchtgelee 10

Gefüllte Ingwerröllchen 62

Geröstete Marshmallows 20

Glasierte Schokoladenfrüchte 45

Haselnuß-Knuspertrüffeln 56

Haselnußtrüffeln 52

Honigwaben 9

Honig-Schoko-Pekannuß-schnitten 43

Ingwer-Happen 36

Ingwerröllchen, gefüllte 62

Irish-Cream-Becher 59

Karamellisierte Popcorn-bällchen 28

Karamellen 12

Kirsch-Nougat-Happen 12

Kleine Toffees 18



Knusprige Erdnußdecken 24

Kokosflocken-Stückchen 24

Kokos-Pfirsich-Riegel 30

Lakritz-Stäbchen 39

Liebesäpfel 20

Macadamia-Schnittchen 45

Mandel-Pistazien-Schokobecher 43

Marmorierte Jaffa-Plättchen 34

Marzipanfrüchte 17

Nougat mit Schokoladen-überzug 32

Nuß-Häufchen 32

Orangenschalen in Schokolade 56

Orangen-Schokoladenspiralen 50

Pekannuß-Buttermilchtröpfchen

23, 22

Pfefferminzbonbons 16

Pfefferminzplätzchen 60

Pflastersteine 10

Rocky Road 21

Rumkugeln 17

Schichttrüffeln 60

Schokoladenbrezeln 46

Schokoladen-Florentiner 15

Schokoladen-Haselnußwaffeln 46

Schokoladen-Kokosraspeln 47

Schokoladen-Meringue-Sterne 41

Schokoladentrüffeln 48

Schoko-Marzipan-Datteln 36

Schoko-Weichkaramellen 27

Tiramisu-Häppchen 54

Toffee-Müsli-Riegel 24

Trockenfrüchte-Häufchen 36

Türkische Wonne 8

Vanille-Penuches 23

Walnuß-Keks-Konfekt 39

Weinbrand-Ästchen 52

Wiener Becher 51

Zitronentrüffel 55

IN DIESER REIHE SIND ERSCHIENEN:

Cajun Küche

Chinesische Küche

Englische Küche

Französische Küche

Griechische Küche

Indische Küche

Indonesische Küche

Irische Küche

Italienische Küche

Japanisch & koreanisch kochen

Libanesische Küche

Marokkanische Küche

Mexikanische Küche

Schottische Küche

Spanische Küche

Thai-Küche

Ausgefallene Appetizer

Beliebte Kartoffelgerichte

Beliebte Pastagerichte

Beliebte Reisgerichte

Brote, Brötchen und Gebäck

Brownies, Saucen & Toppings

Cocktails & Partydrinks

Das neue Kinderkochbuch

Die Welt der Burger

Eis und Desserts

Englische Dessertküchen

Feine Kräuterküche

Festliche Kuchen & Torten

Gemüse einmal anders

Grillen für Gourmets

Hähnchen auf vielerlei Art

Herzhafte Gerichte aus aller Welt

Käsekuchen & Baisertorten

Klassische Braten

Klassische Currygerichte

Klassische Gemüsegerichte

Kochen für Kleinkinder

Köstliche Salate

Köstliches Kleingeback

Kuchen – schnell und schmackhaft

Leckere Gebäckspezialitäten

Leckere Gerichte mit Hackfleisch

Leckere Schokoladenküchen

Leckeres aus einem Topf

Leichte Küche für Genießer

Lustige Kindertorten

Muffins und Teegebäck

Neue Geschenke und Ideen zu Weihnachten

Omeletts, Pfannkuchen & Beignets

Partyköstlichkeiten

Partysnacks für Kinder

Perfekte Pasta

Pies und Puddings

Pizzas und Überbackenes

Plätzchen und Kekse

Raffinierte Geschenk- & Partyideen

Raffiniertes mit Fisch und Meeresfrüchten

Reisgerichte aus aller Welt

Saucen und Dressings

Schnelle Hühnchengerichte

Schnelle Nudelrezepte

Schnelle Rührkuchen

Snacks für Kids

Süße und pikante Pasteten

Süße und pikante Quiches

Suppen aus aller Welt

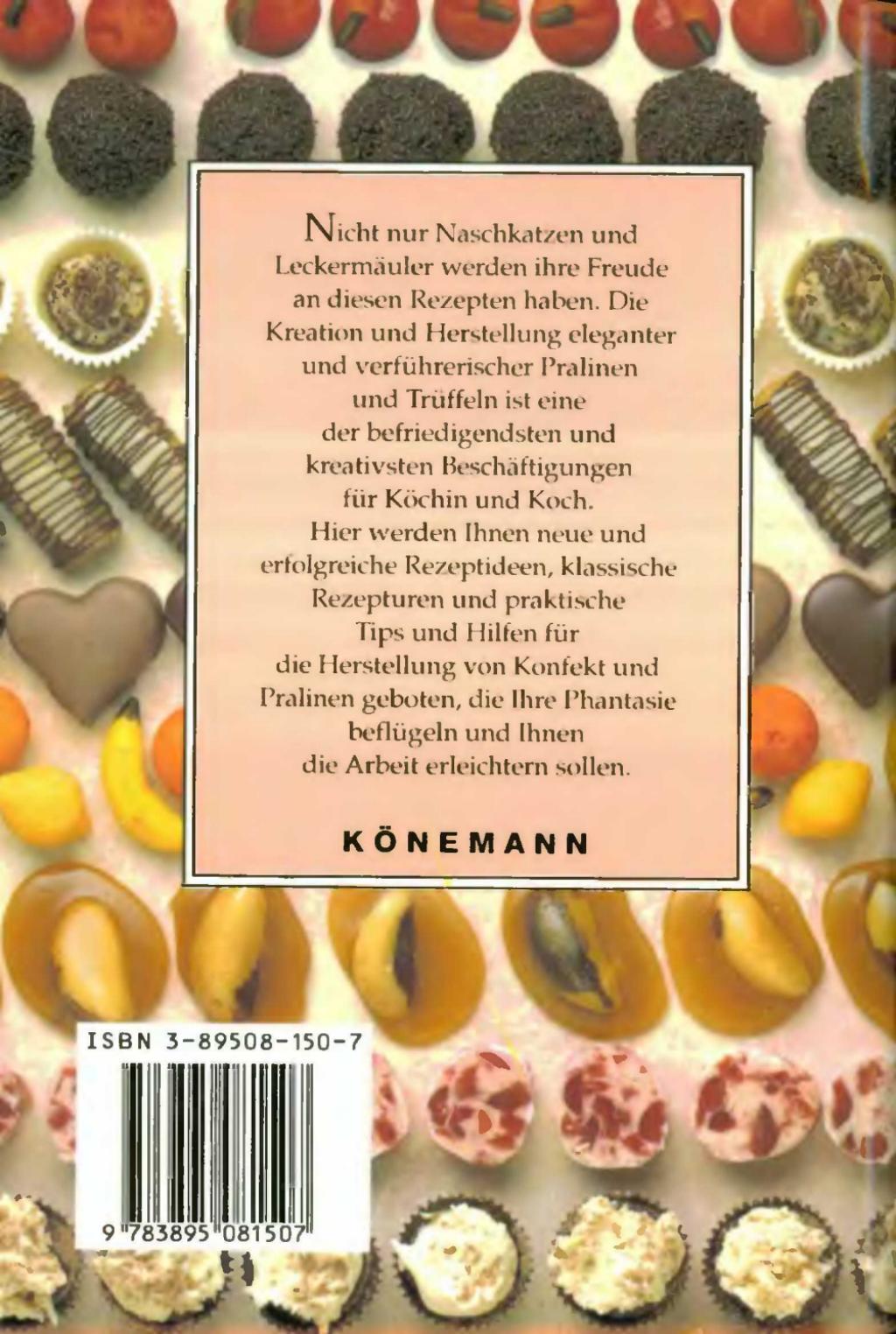
Unwiderstehliche Snacks

Verführerische Pralinen und Trüffel

Weihnachten – Festessen & Geschenke

Wok- und Pfannengerichte

Yum Cha: Asiatische Leckerbissen

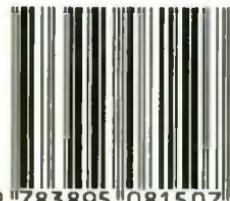


Nicht nur Naschkatzen und Leckermäuler werden ihre Freude an diesen Rezepten haben. Die Kreation und Herstellung eleganter und verführerischer Pralinen und Trüffeln ist eine der befriedigendsten und kreativsten Beschäftigungen für Köchin und Koch.

Hier werden Ihnen neue und erfolgreiche Rezeptideen, klassische Rezepturen und praktische Tips und Hilfen für die Herstellung von Konfekt und Pralinen geboten, die Ihre Phantasie beflügeln und Ihnen die Arbeit erleichtern sollen.

KÖNEMANN

ISBN 3-89508-150-7



9 783895 081507