

Schoko-Cornies

500g Vollmilch Kuvertüre

25g Kokosfett

1 Päckchen Vanillezucker

200g Cornflakes

1. Einen kleinen Topf mit Wasser auf den Herd stellen, in den Topf eine große Tasse stellen (in die kein Wasser kommen darf) und das Wasser etwas zum Kochen bringen. Das Wasser darf nur ganz leicht sprudeln.
2. Die Kuvertüren in die Tasse geben und schmelzen lassen. Kokosfett und Vanillezucker dazugeben und gut umrühren.
3. Die Cornflakes in eine Schüssel geben.
4. Die geschmolzene Kuvertüre etwas abkühlen lassen und über die Cornflakes schütten.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Mit einem Teelöffel kleine Schoko-Cornflakes-Häufchen auf das Backpapier setzen.
7. Abkühlen lassen.

Mandelsplitter

300g Mandelstifte

3 Päckchen Orangeback

375g weiße Schokolade

Kokosfett

1. Mandelsplitter in eine Pfanne geben (ohne Fett!!). Auf kleine Hitze schalten und ständig rühren, damit die Mandelsplitter nicht schwarz, sondern nur leicht hellbraun werden.
2. Mandelsplitter abkühlen lassen.
3. Das Orangeback zu den Mandelsplittern mischen.
4. Einen kleinen Topf mit Wasser auf den Herd stellen, in den Topf eine große Tasse stellen (in die kein Wasser kommen darf) und das Wasser etwas zum Kochen bringen. Das Wasser darf nur ganz leicht sprudeln.
5. Die Schokolade in kleinere Stücke zerbrechen und in der Tasse schmelzen lassen. Wenn die Schokolade klumpig wird, Kokosfett dazugeben.
6. Die geschmolzene Schokolade zu den Mandelsplittern geben.
7. Die Schokolade und die Mandelsplitter gut vermischen
8. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
9. Mit einem Teelöffel kleine Schoko-Mandel-Häufchen auf das Backpapier setzen.
10. Abkühlen lassen

Gefüllte Aprikosen

2 Packungen getrocknete Aprikosen

200g Zartbitter Kuvertüre

ca. 70 g abgezogene Mandeln

1. In die Aprikosen die Mandeln geben, da wo vorher der Kern drin war.
2. Einen kleinen Topf mit Wasser auf den Herd stellen, in den Topf eine große Tasse stellen (in die kein Wasser kommen darf) und das Wasser etwas zum Kochen bringen. Das Wasser darf nur ganz leicht sprudeln.
3. Die Kuvertüre in die Tasse geben und schmelzen lassen.
4. Die gefüllten Aprikosen auf eine Gabel legen und in die geschmolzene Kuvertüre halten. Ganz leicht schütteln, damit die Kuvertüre, die zu viel ist, abtropft.
5. Die Aprikosen zum Trocknen auf ein Gitter legen.
6. Abkühlen lassen.

Butterkeks-Pralinen

3 Päckchen Butterkekse

200 g weiche Butter

Ca. 200 ml Kondensmilch

200 g weiße Kuvertüre

1 Pck. Vanilleback

Schokostreusel zum drüber streuen

1. Jeweils ca. 10 Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit der Teigrolle darüber rollen bis alles zu kleinen Brösel geworden ist. Die Brösel in eine große Schüssel geben. So alle 3 Packungen Butterkekse zu Bröseln verarbeiten.
2. Zu den Bröseln die Kondensmilch und die weiche Butter geben. Mit einem Löffel und evtl. mit dem Rührgerät verkneten.
3. Einen kleinen Topf mit Wasser auf den Herd stellen, in den Topf eine große Tasse stellen (in die kein Wasser kommen darf) und das Wasser etwas zum Kochen bringen. Das Wasser darf nur ganz leicht sprudeln.
4. Die Kuvertüre in Stücke schneiden, in die Tasse geben und schmelzen lassen
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Aus dem Teig Kugeln formen (ca. 1,5 cm Durchmesser).
7. Die Kugeln in die Schokolade tauchen. Ganz leicht schütteln, damit die Kuvertüre, die zu viel ist, abtropft und auf das Backpapier legen. Dann mit etwas Schokostreusel bestreuen.

75g Aprikosen
5 EL Schokosirup
400 g zartbitter Kuvertüre
125 g weiche Butter
205 g Puderzucker
200 g Marzipan
Evtl. noch Schokostreusel zum drin wälzen

1. Die Aprikosen sehr fein würfeln
2. Die Kuvertüre in Stücke schneiden.
3. Einen kleinen Topf mit Wasser auf den Herd stellen, in den Topf eine große Tasse stellen (in die kein Wasser kommen darf) und das Wasser etwas zum Kochen bringen. Das Wasser darf nur ganz leicht sprudeln.
4. Die Kuvertüre in die Tasse geben und schmelzen lassen.
5. Währenddessen die weiche Butter schaumig rühren
6. 125 g Puderzucker und 3 EL Schokosirup darunter rühren.
7. Die Kuvertüre und die Aprikosen ebenfalls darunter rühren.
8. Alles ca. 1 Stunde kühl stellen. Achtung: falls es in den Kühlschrank gestellt wird, zwischendurch danach schauen, dass es nicht zu hart wird!
9. Marzipan mit 2 EL Schokosirup und 80 g Puderzucker verkneten. Marzipan auf die Klarsichtfolie legen und mit Klarsichtfolie abdecken. Das Marzipan zwischen der Klarsichtfolie ausrollen. Kreise in Durchmesser von 3 -4 c. ausstechen.
10. Die Creme zu Kugeln formen und auf die Marzipankreise setzen.
11. Die Schokokugeln mit dem Marzipan umhüllen.
12. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
13. Die Kuvertüre klein schneiden.
14. Einen kleinen Topf mit Wasser auf den Herd stellen, in den Topf eine große Tasse stellen (in die kein Wasser kommen darf) und das Wasser etwas zum Kochen bringen. Das Wasser darf nur ganz leicht sprudeln.
15. Die Kuvertüre in die Tasse geben und schmelzen lassen.
16. Die Marzipan-Schokokugeln auf eine Gabel legen und in die geschmolzene Kuvertüre halten. Ganz leicht schütteln, damit die Kuvertüre, die zu viel ist, abtropft. Auf Backpapier legen.
17. Falls das Marzipan nicht reicht, können die Kugeln in Schokostreusel gewälzt werden. Dann allerdings nicht mehr vorher in die Schokolade tauchen!

Nuss-Krokant-Marzipan

***50 g Einmachzucker
100 g gehackte Mandeln
200g Zartbitterkuvertüre
300 g Marzipan
1 TL Zimt
1 TL Öl***

1. Einen flachen Teller mit dem Öl bestreichen.
2. Den Zucker ohne rühren in einer mittelgroßen Pfanne schmelzen lassen.
3. Die Mandeln dazugeben und so lange rühren bis diese vom Karamell (flüssiger Zucker) umhüllt sind.
4. Auf den mit Öl bestrichenen Teller schütten und flach ausstreichen.
5. 5 – 10 Min. warten bis es abgekühlt ist.
6. Die Mandelkrokantmasse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz so lange darüber rollen bis alles in kleine Stückchen zerbrochen ist.
7. Das Marzipan mit dem Zimt verkneten.
8. 2 – 3 EL vom Mandelkrokant zur Seite stellen. Den Rest zu dem Marzipan geben und alles gut verkneten.
9. Aus der Marzipanmasse eine Rolle formen und kleine Scheibchen abschneiden. Diese zu Kugeln formen. Die Kugeln etwas platt drücken.
10. Ein Backblech mit Backpapier auslegen
11. Die Kuvertüre klein schneiden.
12. Einen kleinen Topf mit Wasser auf den Herd stellen, in den Topf eine große Tasse stellen (in die kein Wasser kommen darf) und das Wasser etwas zum Kochen bringen. Das Wasser darf nur ganz leicht sprudeln.
13. Die Kuvertüre in die Tasse geben und schmelzen lassen.
14. Die Marzipan-Krokantkugeln auf eine Gabel legen und in die geschmolzene Kuvertüre halten. Ganz leicht schütteln, damit die Kuvertüre, die zu viel ist, abtropft. Auf Backpapier legen.
15. Sofort mit etwas vom zur Seite gestellten Krokant bestreuen.