

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 Metallschüssel 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 Schüssel geben und schmelzen lassen. Kokosfett und Vanillezucker dazugeben und gut umrühren.
3. Die Cornflakes in eine Schüssel geben.
4. Die geschmolzene Kuvertüre 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 Metallschüssel 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 Schüssel 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 Metallschüssel 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 Schüssel geben und schmelzen lassen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen
5. Die gefüllten Aprikosen auf eine Gabel legen und in die geschmolzene Kuvertüre halten. Ganz leicht schütteln, damit die Kuvertüre, die zu viel ist, abtropft.
6. Die Aprikosen zum Trocknen auf das Backpapier legen.
7. Abkühlen lassen.

Butterkeks-Pralinen

2 Pck. Butterkekse

135 g weiche Butter

135 ml Kondensmilch

1 Pck. Vanilleback

400 g weiße Kuvertüre

etwas Schokostreusel zum bestreuen

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 2 Packungen Butterkekse zu Bröseln verarbeiten.
2. Zu den Bröseln, die Vanille, die Kondensmilch und die weiche Butter geben. Mit einem Löffel und evtl. mit dem Rührgerät verkneten.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Einen kleinen Topf mit Wasser auf den Herd stellen, in den Topf eine Metallschüssel stellen (in die kein Wasser kommen darf) und das Wasser etwas zum Kochen bringen. Das Wasser darf nur ganz leicht sprudeln.
5. Die Kuvertüre in die Schüssel geben und schmelzen lassen.
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.
8. Die Kugeln mit etwas Schokostreusel bestreuen.

Nuss-Krokant-Marzipan

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

1. Einen Teller mit dem Öl bestreichen.
2. Den Zucker ohne rühren in einer mittelgroßen Metallpfanne schmelzen lassen.
3. Die Mandeln dazugeben und so lange rühren bis diese vom Karamell (flüssiger Zucker) umhüllt ist.
4. Auf den mit Öl bestrichenen Teller schütten und flach ausstreichen.
5. 5 – 10 Min. warten bis es abgekühlt ist.
6. Die Mandel-Krokant-Masse 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 kleinen 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 Metallschüssel 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 Schüssel geben und schmelzen lassen.
14. Die Marzipan-Krokant-Kugeln 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.

Schoko-Bällchen

100 g weiche Butter

100 g Haferflocken

2 gehäufte EL Kakao

50 g Zucker

5 EL Milch

Schokostreusel zu drin wälzen

1. Die weiche Butter, die Haferflocken, den Kakao, den Zucker und die Milch zusammen in eine Schüssel geben.
2. Zuerst mit einem Löffel etwas verrühren, dann mit den Händen zu einem dicken Teig verkneten. Falls es zu dünnflüssig ist, noch etwas Haferflocken dazugeben.
3. Die Schokostreusel in einen tiefen Teller geben.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Aus dem Teig Kugeln formen (ca. 1,5 cm Durchmesser).
6. Die Kugeln in den Schokostreuseln wälzen und auf das Backpapier legen.
7. Abkühlen lassen.