

Schoko-Cornies

200g Vollmilch Kuvertüre

300g Zartbitter 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

6 Teelöffel 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.

Schoko-Bällchen

100 g weiche Butter
2 gehäufte EL 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.

Feigen-Konfekt

125 g Feigen
125 g Walnüsse
200 g Blockschokolade
10 g Kokosfett

1. Die Blockschokolade in Stücke schneiden.
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 Blockschokolade und das Kokosfett in die Tasse geben und schmelzen lassen.
4. Währenddessen die Feigen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
5. Die Walnüsse klein hacken, zu den Feigen geben und vermischen.
6. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, diese zu den Nüssen und Feigen geben und gut umrühren.
7. Ein Blech mit Backpapier auslegen
8. Mit einem Teelöffel kleine Feigen-Walnuss-Häufchen auf das Backpapier setzen.
9. Abkühlen lassen.

Schokoladentrüffel

100 g Vollmilch-Schokolade
100 g Zartbitter Schokolade
50 g weiße Schokolade
100 g Butter
150 g Puderzucker
2 EL Schokoladen-Sirup
Kakao zum bestäuben oder wälzen
50 Pralinenförmchen

1. Die drei Schokoladen-Sorten in Stücke schneiden.
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. Schokolade in die Tasse geben und schmelzen lassen. Gut umrühren, damit sich die drei Sorten gut vermischen.
4. Die geschmolzene Schokolade aus dem Wasserbad nehmen und etwas abkühlen lassen.
5. Die Butter in kleine Stücke schneiden, mit dem Puderzucker und dem Schokoladen-Sirup mit dem Rührgerät (Rührhaken) verrühren.
6. Unter ständigem Rühren nach und nach die abgekühlte Schokolade unter die Butter-Zucker-Mischung geben.
7. Mit einem Teelöffel kleine Schoko-Häufchen auf das Backpapier setzen, mit dem Kakao bestäuben. Am Schluss in die Pralinenförmchen setzen.
8. Abkühlen lassen.

40 Haselnusskerne
4 EL Sahne
100 g Zartbitter Kuvertüre
200 g Nussnougat
1 EL Butter
Ca. 30 Pralinenförmchen

1 trockenes Tuch

1. Backofen auf 225 Grad vorheizen. Die Haselnüsse auf ein Backblech schütten und 5 Minuten im Backofen rösten, bis die braunen Häutchen abplatzen.
2. Die Nüsse mit einem trockenen Tuch reiben bis alle Häutchen entfernt sind.
3. 15 Nüsse halbieren und in einer Schüssel zur Seite stellen. Die restlichen 25 Nüsse fein hacken.
4. Die Kuvertüre in Stücke schneiden und auf einen Teller legen.
5. Die Nougatmasse in kleine Stücke schneiden.
6. Die Sahne bei schwacher Hitze erwärmen, die geschnittene Kuvertüre in die Sahne geben und unter rühren schmelzen lassen. Den Topf vom Herd nehmen.
7. Die Nougatstücke, die Butter und die gehackten Haselnüsse nach und nach unter die Nougat-Sahne-Masse rühren.
8. Den Topf in kaltes Wasser stellen und so lange mit dem Schneebesen schlagen bis sie kalt und schaumig ist.
9. Die Pralinenförmchen aufstellen.
10. Die Nougatmasse in den Spritzbeutel füllen und Rosetten in die Pralinenförmchen spritzen. (Oder mit zwei Teelöffeln kleine Nougat-Häufchen formen).
11. Auf jedes Nougathäufchen einen halben Haselnusskern setzen.
12. In den Kühlschrank stellen.