



Kaffee-Trüffel

300 g Zartbitter-Kuvertüre
150 g Sahne
2 EL Kaffee Instant-Pulver
1 EL Butter, soft
Aromen: Vanille

Deko: Kakaobohnen-Nibs,
Kaffeebohnen-Crunch
oder essbare Rosenblätter

Zubereitung:

- Sahne mit der Vanille aufkochen
- Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen oder in soften Intervallen in der Mikrowelle verflüssigen
- Sahne über die Kuvertüre geben
- 3 Minuten ruhen lassen
- Butter hinzugeben
- zu einer homogenen Masse verrühren
- mit Folie abdecken und für 1 Stunde kalt stellen
Tipp: Die Frischhaltefolie leicht auf die Oberfläche der Masse drücken, um Kondenswasser zu vermeiden.
- Ganache mit einem Schneebesen oder der Küchenmaschine ca. 5 - 10 Minuten cremig aufschlagen
- Spritzbeutel mit einer Sterntülle ausstatten
- Ganache in Spritzbeutel füllen
- kleine Tupfen in Papierförmchen dressieren
- mit Kakaobohnen-Nibs, Kaffeebohnen-Crunch oder essbaren Rosenblättern bestreuen
- Kühl (nicht Kühlschrank) und trocken in einer Dose lagern und innerhalb von ca. 6 Tagen genießen



Himbeer Zitrone Tonka Pralinen

400g weiße Kuvertüre
100g Crème fraîche
50g Butter
3 EL Limoncello, alternativ Zitronensirup
100g Zucker
30g Himbeeren, gefriergetrocknet
Aromen: Tonkabohne, Zitronenabrieb

Zubereitung:

- Kuvertüre hacken und zusammen mit der Crème fraîche mischen. Beides in der Mikrowelle in soften Intervallen erhitzen oder über dem Wasserbad schmelzen lassen
- Butter langsam verflüssigen
- Butter, Limoncello, Zitronenabrieb, Tonkabohne unter die Kuvertüremischung rühren
- Ganache in einen Spritzbeutel geben
Tipp: Den Spritzbeutel zum Befüllen einmal umschlagen und in ein Glas oder Messbecher stellen, Aromaklammern eignen sich sehr gut zum Verschließen.
- auf Backpapier kleine, gleich große Tupfen geben
- 4 Stunden kühl stellen
- Die Tupfen mit den Händen zu Kugeln formen (Je schneller, desto besser, sonst schmilzt die Masse)
- Zucker mit Himbeeren im Blitzhacker zu Pulver zerkleinern
- Kugeln darin wälzen
- in einer Dose aufbewahren und innerhalb von 2 Wochen genießen

KREATIVZEIT



Softe Karamell-Bonbons

1 Dose gesüßte Kondensmilch
140g Butter
150 g Zucker
2 EL Honig
Deko: frisch zerstoßenes Pyramidensalz
oder Kaffeebohnen-Crunch

Aromen:
Tonkabohne
Vanille
ca. 1/2 EL Kardamon
Zitronenabrieb

Tipp: Alle Zutaten vorab
abmessen und bereitstellen.

Zubereitung:

- Kondensmilch, Zucker, Butter, Honig und Aromen in einem Topf unter stetigem Rühren zum Kochen bringen
- 10 Minuten durchgängig köcheln und rühren, bis die Masse bei einer Probe auf einem Teller sofort fest wird und nicht verläuft
- Eine rechteckige Form (ca. 10 x 18 cm) mit Backpapier auslegen
Tipp: Das Backpapier anfeuchten, dann legt es sich gut in der Form an.
- Die Masse vorsichtig einfüllen
- über Nacht bei Raumtemperatur erkalten und fest werden lassen
- Die erkaltete Masse herausnehmen und mit gefettetem scharfen Messer in kleine Quadrate schneiden
Tipp: Ein paar Tropfen Öl auf ein Küchentuch träufeln und damit die zahnlose Messerklinge einfetten.
- in Butterbrotpapier gewickelt in einer Dose aufbewahren und innerhalb 1 bis 2 Wochen genießen

Süße Grüße von Dir!

Einfach Sticker ausschneiden und auf Tütchen oder Glas mit selbst gemachten Naschereien kleben.

