

# Pralinen selbstgemacht

(Für etwa 20 Stück, je nach Größe)

## Zutaten

- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 100 g Vollmilchkuvertüre
- 10 g Butter
- 100 g Mandelstifte, geröstet
- 80 g ungesüßte Cornflakes
- eine Prise Salz

## Zubereitung

- Mandeln in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig hellbraun rösten.
- Kuvertüren und Butter in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Beim Wasserbad darf die Schüssel das Wasser nicht berühren. Der heiße Dampf bringt die Schokoladen zum Schmelzen. Zwischendurch immer wieder rühren, damit sich Schokolade und Butter verbinden.
- Die geschmolzene Kuvertüre vom Herd nehmen. Cornflakes und Mandeln hinzufügen. Alles gut vermischen, bis Mandeln und Cornflakes mit der Schokolade ummantelt sind. Zum Schluss eine Prise Salz dazugeben.
- Ein Backblech oder Teller mit Backpapier belegen. Jeweils 1 gut gehäuften Teelöffel der Masse auf das Backblech setzen. Wer mag, kann auch größere oder kleinere Schoko-Mandelsplitter herstellen.
- Im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort fest werden lassen.

# Lebkuchen-Orangenmarzipan Konfekt

## Zutaten

- 1 Bio-Orange
- 200 g Marzipanrohmasse
- ca. 30 g Puderzucker
- etwas Orangenlikör nach Geschmack
- etwas Puderzucker zum Ausrollen
- 200g dunkle Kuvertüre
- 5 g Butter oder neutrales Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)

## Zubereitung

- Etwas Puderzucker auf die Arbeitsfläche geben.
- Bio-Orange heiß abwaschen und die Schale fein abreiben.

- Marzipanrohmasse und Orangenabrieb mit den Händen verkneten und wenn gewünscht etwas Orangenlikör zugeben, falls die Masse zu sehr klebt, etwas Puderzucker zugeben.
- Das Orangenmarzipan ca. 1,5 cm dick ausrollen und in ca. 1 x 2 cm breite Rechtecke schneiden. Alternativ kann Marzipan auch mit einem Halbmond- oder Kreisausstecher ausgestochen werden.
- Marzipanpralinen ca. 1 Stunde antrocknen lassen, falls sie zu feucht sind.
- Kuvertüre und Butter oder Pflanzenöl in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Beim Wasserbad darf die Schüssel das Wasser nicht berühren. Der heiße Dampf bringt die Kuvertüre zum Schmelzen.
- Die Pralinen mit einer Gabel in die Kuvertüre tauchen und auf einem Backpapier absetzen. Wenn gewünscht mit Zuckerstreuseln garnieren.
- Für die Variante mit Espresso: 3,6 - 5,4 g Instantespresso mit Marzipan verkneten ebenfalls in dunkle Kuvertüre tauchen und mit Mokkabohnen oder Zuckerperlen verzieren.

# Mini-Rumkugeln aus Gebäckresten

(Für etwa 30 Stück, je nach Größe)

## Zutaten

- 200 g Kuchenreste, z.B. Rührkuchen, Weihnachtsplätzchen, Tortenböden
- 100 g dunkle Kuvertüre
- 4-7 EL Rum
- optional 50 g Marzipan
- 1 TL Backkakao
- 2 Tropfen Rumaroma
- Prise Salz
- wer mag: Lebkuchengewürz
- zum Wälzen: 150 g Zartbitter Schokoladenstreusel, Schokoladenraspeln, Kokosraspeln oder weiße gehobelt Schokolade

## Zubereitung

- Die Kuchenreste zerbröseln.
- Kuvertüre grob hacken und auf dem Wasserbad schmelzen.
- Kakao und optional etwas Lebkuchengewürz zu den Kuchenkrümeln geben.
- Marzipan mit einer Reibe raspeln und zu Kuchenkrümeln geben und mit Rum und Rumaroma vermischen.
- Die geschmolzene Schokolade ebenfalls zugeben.
- Schokoladenstreusel in einer Schüssel bereitstellen Masse zu Kugeln in gewünschter Größe rollen. Die Kugeln nochmal mit den Händen nachrollen, damit die Streusel besser haften bleiben.
- Rumkugeln kalt lagern und zum Servieren zum Beispiel in hübsche Papiermanschetten geben.

Die Rumkugeln können auch in einem Glas oder in einem Cellophan- oder Papierbeutel verschenkt werden. Kühl und dunkel gelagert halten die Rumkugeln ca. 1 Woche.

Schmecken zum Beispiel auch mit Whiskey oder als alkoholfreie Variante mit Kaffee oder Milch anstatt Rum, dazu aber Kakaoanteil erhöhen.