

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezepte zu Sendung #13

mit Barbara Renner, Leiterin Jugend- und Kulturhaus Blaubär, Haßloch

Raffaello Pralinen

Zutaten:

50 g	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker
50 g	weiche Butter
150 g	weiße Schokolade
2 EL	Orangensaft
80 g	Kokosraspeln
	geschälte Mandeln

Zubereitung:

Die Butter mit dem Puder- und dem Vanillezucker schaumig rühren.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Kokosraspeln, die Schokolade und den Orangensaft zu der Buttermasse geben und einkneten. 1-2 Stunden kalt stellen. Aus der Masse kleine Kugeln formen, dabei jeweils eine geschälte Mandel in die Mitte geben.

Abschließend in Kokosraspeln wälzen.

Marzipan-Pralinen

Zutaten:

100 g	gekühlte Marzipanrohmasse
ca. 10 g	Puderzucker
80 g	Zartbitter-Kuvertüre
ca. 15	gehäutete halbe Mandelkerne
	Geschmacksaroma oder Likör nach Lust und Laune

Zubereitung:

Das Marzipan auf einer kühlen Fläche zu einer glatten Masse kneten, evtl. 1-2 Tropfen Aroma oder 1 EL Likör (Orangenlikör, Rum etc..) zufügen und mit einkneten. Das Marzipan mit dem Puderzucker zu einer 1 ½ cm dicken Platte ausrollen und diese in würfelzuckergröße Stücke schneiden.

Die Kuvertüre klein hacken und im Wasserbad schmelzen. Die Marzipanstücke mit Hilfe einer kleinen Gabel und einem Stäbchen in der Kuvertüre wenden und auf einem Gitter abtropfen lassen.

Jede Praline mit einem halben Mandelkern garnieren, solange die Kuvertüre noch weich ist.

Orangenmarzipan mit Schokolade

Zutaten:

50 g	Puderzucker
1-2 El	Orangensaft
80 g	gemahlene Mandeln
	abgeriebene Schale einer halben Orange
ca. 50 g	Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Den Puderzucker mit dem Orangensaft vermischen. Die gemahlene Mandeln dazugeben und verrühren bis eine glatte Masse entsteht. Die abgeriebene Orangenschale hineingeben und nochmals durchkneten. Aus der Masse kleine Kugeln formen.

Die Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Mandelkugeln auf Cocktailspieße stecken und zur Hälfte in die Schokolade tauchen. Anschließend zum Erkalten in den Kühlschrank stellen.

Rumtrüffel

Zutaten:

100 g	Zartbitterschokolade
15 g	Butter
1-2 EL	Rum
40 g	Kokosraspeln
80 g	Butterkekse, fein zerdrückt
50 g	Puderzucker
	Gemahlene Mandeln, Puderzucker oder Kakao-Pulver

Zubereitung:

Die Schokolade mit der Butter in eine Schüssel geben und im Wasserbad vorsichtig unter Rühren schmelzen. Vom Herd nehmen und den Rum zugießen. Kokosraspeln, Kekse und Puderzucker zugeben und gut vermischen. Ist die Mischung zu fest, noch etwas Rum zugeben. Die Masse zu kleinen Kugeln formen und in den Mandeln, Puderzucker oder Kakaopulver wälzen. Bis zum servieren kühl stellen.

Amaretto-Marzipan-Kartoffeln

Zutaten:

85 g	blanchierte geriebene Mandeln
40 g	Puderzucker
1 cl	Amaretto
1-2 EL	Kakaopulver
evtl. 1 Prise	Zimt

Zubereitung:

Die Mandeln mit dem Puderzucker und dem Amaretto vermischen und zu einer geschmeidigen Masse kneten. Kleine Kugeln formen und diese im Kakao wälzen. Evtl. das Kakaopulver mit Zimt verfeinern.



Viel Spaß beim Nachmachen wünscht
Barbara Renner