

Fruchtige Bounty-Trüffel



Neuli

ch unterhielt ich mich mit einem Bekannten über Katzen und fragte irgendwann: „Wie heißt eure Katze eigentlich?“

Er: „Bounty.“

Ich: „Ach witzig, wie der Schokoriegel?“

Er: „Oder wie das Schiff...“

Es ist mal wieder sehr bezeichnend, dass ich Naschkatze trotz historischer und auch literarischer Bildung als erste Assoziation...ja was hatte? Richtig: Futter!

Allerdings brachte mich dieser Dialog nicht nur selbstironisch zum schmunzeln, sondern er erinnerte mich auch einen Rest Kokosraspeln, die ich schon eine Weile hatte verarbeiten wollen – und inspirierte mich zu einer neuen Kreation. Und so trafen sich heute in meiner Küche weiße Schokolade, fruchtiger Granatapfellikör und Kokosnuss zu einem karibisch-sommerlichen Stelldichein und vereinten sich freudig zu kleinen runden Gaumenschmeichlern, die auf der Zunge zergehen und ein wenig Sonne ins Herz zaubern sollen.

Und da ich dieses Wochenende eingeladen bin und noch ein Gastgeschenk brauche – denn welche Naschkatze kommt schon mit leeren Pfoten? – befinden sich diese spontanen Erzeugnisse meiner Genussmanufaktur nun in hübschen Verpackungen und

morgen auf Reise, um als „Post aus meiner Küche“ einmal persönlich ausgeliefert zu werden.



Voilà das Rezept:

200 g weiße Schokolade

3 EL fruchtigen Likör, z.B. Granatapfel

50 g Kokosraspeln

Nach Belieben Gewürze oder Gewürzöl, ich habe 3 Tropfen
Orangenöl und einen $\frac{1}{2}$ TL gemahlene Ingwer dazu getan.

Die Schokolade im Wasserbad oder einer Mikrowelle schmelzen, den Likör und den Kokos unterrühren und aus der Masse gleichmäßige kleine Mengen (etwa einen halben TL) abstechen und zu Kugeln rollen.

Die Kugeln in Puderzucker rollen, etwas abklopfen und kühl aufbewahren.[nurkochen]

Der Sommer ist zwar noch weit entfernt, aber das Warten lässt sich mit sonnigem Genuss auf der Zunge etwas leichter überbrücken. In diesem Sinne, habt eine genussreiche Sommer-Warte-Zeit!

eure

Judith