

Selbstgemachte (Last-Minute) Geschenke: Rum-Traube-Nuss- Trüffel mit einem Hauch kalifornischer Sonne ☀️ ♥ Kooperation ♥



Vor einigen Wochen bekam ich eine Email, ob ich Interesse an kalifornischen Rosinen hätte. Klar hatte ich! Welche Naschkatze sagt da nein?

Wenig später kam eine „Kostprobe“ von 1 kg der „[California Raisins](#)“ mit der Post. Die Rosinen aus dem San Joaquin Valley sind ungeschwefelt und langsam in der Sonne getrocknet. Ein erster Snack zeigt: sie sind saftig und haben ein wirklich schönes, fruchtiges Aroma. Das Infoblatt rief mir zudem in Erinnerung, wie gesund ein Snack aus Trockenobst eigentlich ist. Lecker ja sowieso. Da ich letztes Jahr in Kalifornien eine Freundin besucht habe und sowohl die kalifornische Landschaft als auch die reiche Vielfalt an wunderbarem Gemüse und Obst kennen lernen konnte, die dort unter dieser Sonne

wächst, freute ich mich besonders über diese kulinarische Erinnerung an meine Reise.

Und da wir zurzeit eher Frühling denn weihnachtlichen Winter haben, kommen wir dem milden kalifornischen Klima ja momentan schon recht nahe.

Trotzdem rückt Weihnachten rasend schnell näher. Nur noch ein paar Mal schlafen und die Festtage sind da. Alle reisen an, aus den verschiedensten Ecken Deutschlands und der Welt, um mit der Familie zusammen zu sein und alte Freunde wieder zu treffen. Ich freue mich schon sehr darauf, alte Schulfreunde wieder zu sehen, die ich jetzt teilweise über ein Jahr nicht zu Gesicht bekommen habe!



Vielleicht braucht man also noch ein kleines, schnelles Weihnachtsgeschenk für den einen oder anderen. Da kommen Trüffel doch goldrichtig! Schnell und einfach selbst gemacht schmecken sie fast jedem und sie sind zudem ein persönliches Geschenk.

Für ca. 40 Stück:

100 g Zartbitterschokolade

160 g Vollmilkschokolade

40 g Butter

50 g Rosinen

70 g Nüsse, fein gehackt

30 g gemahlene Nüsse

3 EL Rum

70 g Puderzucker

4-5 EL Kakaopulver und/oder Puderzucker

Die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad zusammen mit der Butter schmelzen lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Die Rosinen und die Nüsse hacken und mit dem Rum vermischen. Eine Weile stehen und ziehen lassen. Puderzucker und gemahlene Nüsse abwiegen und mit Rosinen, Nüssen und nicht eingezogenem Rum zur Schokoladenmasse geben und verrühren.

Sollte die Mischung noch ein wenig zu fest sein, etwas Rum dazu geben. Ist sie noch ein wenig zu weich, um Kugeln daraus zu rollen, ein paar Minuten in den Kühlschrank stellen. (Wirklich nur kurz, die Masse zieht sonst an und wird richtig fest.)

Jeweils etwa einen gehäuften Teelöffel der Masse zu einer Kugel rollen und auf eine Platte mit Backpapier oder Butterbrotpapier legen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Das Kakaopulver und/oder den Puderzucker in einen tiefen Teller sieben und die Trüffel darin wälzen, bis sie vollständig umhüllt sind.

Kühl lagern.

[Ich stelle sie in einer gut verschließbaren Kiste in den Kühlschrank oder auf den Balkon (sofern es Winter UND kalt ist).][nurkochen]



Ich
hoffe, euren Beschenkten schmecken diese Trüffel genauso gut
wie meinen Freundinnen, die schon in den Genuss gekommen sind!
Habt schöne Weihnachtstage mit euren Liebsten und vor allem
ganz, ganz viel Genuss!

Eure Judith ♥



Schoko- Knusper- Herzen mit Marzipan, Keks und Mandeln



Der

Frühling ist da! Endlich verwöhnt uns das Wetter mal wieder mit Blauer- Himmel- Tagen und schon warmem Sonnenschein. In der Luft liegt schon ein Hauch von Blüten, die Bienen sammeln wieder fleißig Nektar und die Vögel singen ihre Freude heraus. Ok, heute schwächelt es bei uns wieder ein bisschen, mit wintergrauem Himmel.

Aber vor einigen Tagen war ich an einem herrlichen Abend in den Weinbergen laufen. Nach einem Sonnentag riecht es dann so gut nach warmem Grün und man merkt richtig, wie die Erde erwacht. Im Westen hinter der Hügelkette ging ganz still die Sonne unter, hauchte die wenigen zarten Wolkenschleier farbig an und beim Dehnen an der Sandsteinmauer blinzelte mich der erste Marienkäfer aus dem Lavendelstrauch an.

Allerhöchste Zeit, die letzten Spuren des Winters aus der Backstube zu tilgen!

Ein paar kleine Reste Marzipan verstecken sich noch in der Schubladenecke, eine Handvoll Mandeln harrt ihrer Dinge. Die Karamellkekse sind auch besser für graue Kältetage und heißen

Tee.

Gedankenvoll gleitet mein Naschkatzenblick über die Zutaten. In ihrer Mitte ruht die stets gegenwärtige Schokolade.

Da machen wir doch Knusperpralinen aus alldem, um den Winter würdig zu verabschieden! Und Schokoladenknuspereien haben doch immer Saison!

Diese Herzen sind im Prinzip aufgemotzte Mandelsplitter. Man kann alle Reste an Nüssen, Marzipan, Keksen hineinkrümeln, die man so hat und es schmeckt köstlich zum Nachtsch oder zu einem Kaffee.

Zutaten:

100 g Zartbitterschokolade

40 g gehackte Mandeln

4 kleine (Karamell) Kekse (20 g)

65 g Marzipan, fein gehackt

1 Prise Fleur de sel

3 Messerspitzen Gewürze, z. B. Zimt, gemahlener Ingwer, etc.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Alles Zutaten fein hacken und in die flüssige Schokolade rühren.

Mit zwei Teelöffeln die Mulden einer (Herz-) Silikonform für Pralinen füllen. Alternativ Häufchen auf Butterbrot- oder Backpapier setzen oder kleine Pralinenförmchen aus Alu nehmen. Im Kühlschrank erstarren lassen, aus der Form lösen und kühl aufbewahren.[nurkochen]

Tipp: Wenn man eine Silikonform nimmt, sollte man ein kleines bisschen Schokolade abnehmen und diese auf die Böden der Herzformen verteilen, so dass diese gerade so bedeckt sind. Dann vermeidet man eher Lufteinschlüsse am Boden bzw. auf der Oberseite der Herzen, wenn sie fertig sind. Das ist mir passiert, weil die Masse sich nicht völlig gleichmäßig in die Formen drücken lässt.



Diese kleinen Herzchen sind aus meiner Küche per Post in die Main-Tauber-Richtung gereist, zusammen mit den [Aprikosen-Schoko-Cantuccini](#). Ich hoffe sehr, sie sind gut angekommen und haben viel Naschkatzen-Genuss beschert!

Euch wünsche ich wunderbar genussreiche Tage mit viel Sonne!
Bis bald,
eure Judith

Dreifach gut: Cantuccini mit Aprikose, Kakao und weißer Schokolade



Manch

mal muss es einfach doppelt Schokolade sein.

Aber Fruchtiges ist auch immer gut. Dann ist so was Frisches dabei.

Gut, dass es nicht immer eine „oder- Frage“ ist, sondern im Falle der Cantuccini eine von „und“: Kakao im Teig, der Stücke weißer Schokolade und getrockneter Aprikosen in sich birgt. Schokoladig, fruchtig, sündig. =)

Cantuccini sind ja Universalgenies, die können mit allem. Wer sie mag, wird diese hier sicher lieben, denn sie vereinen alles, was Naschkatzen mögen.

Warum diese Cantuccini heute kreiert wurden und wohin sie versendet wurden, das verrate ich euch nach dem Rezept. Hier erst mal die...

Zutaten:

250 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g Zucker

1 Prise Salz

15 g Kakao

25 g Butter oder Margarine, zimmerwarm

2 Eier

2 EL Rum oder Amaretto

10 getrocknete Aprikosen in kleinen Stückchen

100 g weiße Schokolade, gehackt

Die trockenen Zutaten mischen, Eier und Butter dazu geben und alles zu einem Knetteig verarbeiten. Wenn er zu trocken ist, langsam den Rum einarbeiten.

Zum Schluss die Aprikosen und die Schokolade unterkneten.

Den Teig 30 Minuten kalt stellen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.

Dann den Teig halbieren und zwei Rollen formen. Diese mit Abstand aufs Blech legen und etwa eine Viertelstunde backen.

{Etwas im Auge behalten, denn die Stücke im Teig, die außen sind, können leicht etwas zu viel Farbe bekommen!}

Nach 15 Minuten aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Schnittfläche aufs Blech legen und noch mal ein paar Minuten im Ofen rösten.[nurkochen]



Theoretisch könnt ihr alles in die Cantuccini kneten. Ursprünglich ist es ja ein Gebäck mit Mandeln, aber auch Trockenfrüchte eignen sich toll oder Schokostücke alles Art. Nüsse gehen ebenfalls oder auch mal einfach nur Gewürze, Orangen- oder Zitronenschale, ...

Die Schoko- Aprikosen- Cantuccini sind fast alle in einer schönen Schachtel {zusammen mit Schoko- Knusper- Herzchen} zur

Tante meiner lieben Freundin Kerstin gereist. Wieso, fragt ihr euch? Das kam so.

Besagte Tante Irene hatte letztes Jahr bei Kerstins Hochzeit eine Stofftasche dabei, die sie selbst genäht hat und die ich sehr bewunderte, denn sie hatte lange Schlaufen, so dass man sie super über die Schulter hängen kann und eine große Öffnung, so dass man bequem alles in ihr verstauen kann. Irene versprach, mir auch eine zu nähen. Ehrlich gesagt hatte ich nicht erwartet, dass Irene sich nach dem Hochzeitstrubel noch an mich und die Tasche erinnert und hätte ihr das auch überhaupt nicht übel genommen. Ich dachte selbst bald nicht mehr daran; der übervolle und ganz wunderschöne Hochzeitstag von Kerstin und Dennis lieferte so viele Erinnerungen!

Es wurde Weihnachten und Kerstins Weihnachtspaket wurde geliefert. Ich öffnete es und was kam zum Vorschein? Meine Überraschung und Freude waren wirklich groß und ich war sehr gerührt, dass Tante Irene an mich gedacht hatte!



Da ist ja klar, dass man als Naschkatze nicht einfach nur eine Dankeskarte schickt. Weihnachten ist zwar schon etwas länger vorbei, aber besser spät als nie und somit wird mein Paket nun wenigstens eine genauso große Überraschung wie die Tasche es für mich war – zumindest hoffe ich das. =)

Ich wünsche euch eine genussreiche Zeit!

Bis bald,
eure Judith



**Ein Hauch von (Mittel)Meer:
Vegane Schoko- Trüffel mit
Olivenöl, Fleur de Sel &
Chili**



Hallo

liebe Naschkatzen!

Nach der Faschingszeit kommt für viele ja die Fastenzeit und somit der Verzicht auf bestimmte Lebensmittel oder sogar feste Nahrung. Zucker oder Kohlenhydrate zu fasten ist offenbar ein kleiner Trend geworden, denn in meinem Bekanntenkreis gibt es schon einige, die sich in den letzten Jahren dazu entschlossen hatten und es bestimmt auch dieses Jahr wieder einplanen.

Sicher keine schlechte Idee, sich mal von dem ganzen Zucker zu entwöhnen, den man ständig zu sich nimmt. Auch ich habe ganz kurz überlegt, das mal zu versuchen; meine innere Naschkatze hat jedoch sofort die Krallen ausgefahren und so gab ich die Idee wieder auf.

Zucker zu reduzieren oder auch mal das Süße wegzulassen, das habe ich mir allerdings vorgenommen.

Für einen sanften Ausstieg oder eine (fast schon gesunde) Mini- Sünde zum Dessert sind meine veganen Trüffel eine ganz wunderbare Nascherei: Ohne zusätzlichen Zucker (von dem in der Schokolade abgesehen), mit gesundem Olivenöl und Mandelmilch sind sie nicht so süß, dafür aber super schokoladig und cremig.

Zutaten für ca. 30 Trüffel:

200 g Zartbitterschokolade (vegan), fein gehackt
100 g Mandelmilch {alternativ Sojasahne oder -milch}

2 EL gutes Olivenöl
½ TL Fleur de Sel
Chiliflocken (optional)
½ TL Zimt & gemahlener Ingwer

1- 2 gehäufte EL Kakaopulver

Die Mandelmilch aufkochen, vom Herd nehmen und die Schokolade sowie die Gewürze (und die Chiliflocken) hinein geben. So lange mit Teigschaber oder Schneebesen rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat und alles eine glatte Masse geworden ist.

Das Ganze eine Weile abkühlen lassen, dann das Olivenöl und das Salz vorsichtig unterrühren, solange die Masse noch gut zu verrühren ist.

Die Trüffelmasse ca. 12 Stunden kalt stellen. {Am besten abends vorbereiten und über Nacht in den Kühlschrank stellen.}

Dann mit einem TL kleine Portionen abstechen und mit kühlen Händen rasch zu kleinen Kugel formen. Sie können ruhig etwas unregelmäßig sein, Trüffel sind das ja auch. *

Kakaopulver in einen Suppenteller geben. Die Trüffel vorsichtig hinein legen und darin wälzen, bis sie rundum überzogen sind.[nurkochen]



*

{Ich habe zum Rollen Einweghandschuhe angezogen, dann klebt einem die Masse nicht so an den Händen. Beim zweiten Mal habe ich keine da gehabt und mir bei jedem Trüffel eine Prise (nicht mehr, sonst lässt sich die Masse nicht gut rund rollen!) Kakaopulver auf die Hände gegeben. Es geht aber deutlich besser mit Handschuhen, finde ich.}

Variationen:

Man kann hier wunderbar kreativ werden und variieren. Zum Beispiel indem man andere Gewürze nimmt {Kardamom, (nur/ mehr) Chili, Vanille, Orangenschale, ... Ich würde immer mindestens einen gestrichenen Teelöffel nehmen, am besten jedoch: abschmecken, und bedenken, dass alles noch gut durchzieht in den 12 Stunden!} oder indem man einen Esslöffel der Mandelmilch durch einen Likör ersetzt wie Amaretto, der dann ein wenig mehr Süße gibt.

Zum Wälzen kann man auch Puderzucker nehmen.



Na ,

habt ihr Schoko- Hunger bekommen?

Mein Naschkater schwört Stein und Bein, dass diese Trüffel tausendmal besser seien als Lindt- Pralinen. Besser für Figur und Gewissen sind sie mal auf jeden Fall und ich hoffe, ihr probiert sie aus und sie schmecken euch auch nur ansatzweise so gut wie uns! ;)

Habt eine genussreiche (Fasten) Zeit!
Eure Judith



Schön
verpackt in einer mit Geschenkpapier beklebten Pralinen-
Packung sind diese Trüffel ein wunderbares und unkompliziertes
Geschenk aus der Küche! =)

Nachtrag 01. März:

Soeben habe ich die Trüffel ein zweites Mal gemacht, diesmal mit etwas Zimt und Kardamom, davon etwa einen gestrichenen TL. Das Gewürz schmeckt am nächsten Tag intensiver, wenn alles durchgezogen ist, also lieber beim Herstellen der Masse denken „Eine Prise könnte es noch vertragen“, diese Prise dann aber weglassen! ;D

Wer Kardamom mag, findet diese Kombination sicher toll! Er schmeckt nicht vor, passt aber gut zur zartbitteren Schokolade.

Kleine Last-minute- Geschenke aus der Küche: Gewürzschokoladengefüllte Tannenbaumkekse



Er ist da: der Tag vor Weihnachten! Jetzt wird es höchste Zeit, die Geschenke einzupacken oder die letzten zu besorgen, wie ich es gestern leider tun musste.

Normalerweise bin ich total organisiert und wirklich früh dran, habe deswegen Wochen vor Weihnachten ganz entspannt alle Geschenke beisammen und muss mich nicht kurz vor knapp ins Gewühl stürzen. Ich war gestern Abend wirklich fassungslos, wie voll die Stadt ist!

Da bietet es sich doch an, last-minute- Geschenke selbst zu machen.

Gerade an den Weihnachtstagen, wenn alle in die Heimat anreisen, finden ja oft Treffen im Freundeskreis statt. Und wer da gerne Kleinigkeiten verteilt, der kann zum Beispiel ganz fix diese gefüllten Tannenbäume backen. Oder mit etwas mehr Farbe oder Kleinigkeiten auch Weihnachtsbäume daraus

machen.

Ich habe mein [Basisrezept für Ausstechteig](#) verwendet und in die geschmolzene Schokolade noch ein bisschen Lebkuchengewürz getan, damit es weihnachtlich schmeckt.

Man kann natürlich auch Nugat zu Füllung nehmen oder eine andere Schokolade, je nach Vorliebe! ;)

Keksteig:

200 g Mehl

80 g kalte Butter in Flöckchen

80 g Puderzucker

1 Eiweiß

1 Prise Salz

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten und in Folie 1 Stunde kalt stellen.

Backofen auf 175° C vorheizen, Bleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf bemehlter Fläche $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen oder gleichmäßige, spitzwinklige Dreiecke schneiden.

Auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten backen, bis sie ganz leicht goldbraun sind.

Füllung:

100 g dunkle Schokolade

2 TL Butter

1 TL Keks- oder Lebkuchengewürz

Die Schokolade mit der Butter schmelzen und die Gewürze einrühren. Etwas abkühlen lassen.

Auf die erkalteten Kekse geben und gut verteilen, aber einen kleinen Abstand zum Rand lassen. Ruhig noch etwas stehen lassen, dann vorsichtig einen zweiten Keks darauf setzen und ganz leicht andrücken.

Deko:

Puderzucker

Rum

grüne Lebensmittelfarbe

sonstige Deko nach Belieben

Aus einigen Esslöffeln Puderzucker, ein paar Teelöffeln Rum und etwas grüner Farbe einen spritzfähigen Guss anrühren. Diesen in eine kleine Flasche mit Tülle geben oder in einen kleinen Spritzbeutel und die Bäume mit grünen Linien verzieren oder sie mit einem Pinsel ganz grün anmalen. Nach Belieben mit bunten Kügelchen oder Glitzer verzieren. (Ich bin da eher Puristin.)[nurkochen]



Ich
wünsche euch besinnliche Weihnachtstage im Kreis eurer Lieben
mit herrlichem Essen und genussreichen Stunden!

Eure Judith