

Crunchy Erdnuss-Dattel-Pralinen mit Kakaonibs



Heute gibt es eine ganz simple und fast schon gesunde Nascherei: Erdnuss-Dattel-Pralinen mit gehackten Erdnüssen und Kakaonibs in der Cremefüllung. Die einzige Süße kommt von den Datteln und der Schokolade – und hier könnt ihr selbst bestimmen, wie hochprozentig sie sein soll und demnach wie wenig süß.

Manchmal mag ich die Kombination Erdnuss + Süß oder Erdnuss + Schokolade total gerne und ich finde, diese Dattel-Pralinen schmecken einfach zum Niederknien!

Da ich kein Erdnussmus mit Stückchen hatte, habe ich gesalzene, geröstete Erdnüsse gehackt und mit den Kakaonibs in reines Erdnussmus gerührt. So hat man Creme, Biss, Süße und knackige Zartbitterschokolade.



Für ca. 20 Stück:

2 EL Erdnussmus

1 EL geröstete und gesalzene Erdnüsse, fein gehackt

1 EL Kakaonibs

ca. 20 Datteln, entsteint

ca. 150 g Zartbitterschokolade oder -kuvertüre

Für die Creme das Erdnussmus mit den Erdnüssen und den Kakaonibs verrühren.

Dann mit einem Teelöffel die Datteln füllen. Dafür die Datteln an der Schnittstelle, wo der Stein entfernt wurde, öffnen und etwa $\frac{1}{2}$ TL Creme hineingeben. Die Datteln wieder so gut es geht zuklappen.

Die Schokolade/Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und dann die Datteln nacheinander kurz in der Schokolade wälzen, bis sie umhüllt sind und mit einer (Pralinen)Gabel herausholen, am Rand der Schüssel kurz abtropfen lassen (dabei leicht klopfen) und dann auf einem Gitter oder etwas Butterbrotpapier fest werden lassen.

Im Kühlschrank in einer luftdichten Dose aufbewahren.



Ich finde, diese Pralinen sind auch ein tolles Geschenk oder Mitbringsel. Sie sind glutenfrei, vegan und schmecken vermutlich fast jedem, außer die Person hat eine Erdnuss-Allergie.

Damit sie noch ein bisschen aufgehübschter aussehen, könntet ihr noch etwas weiße Schokolade schmelzen und die Datteln mit feinen, weißen Fäden überziehen.

Ich wünsche euch viel Spaß beim „Nachbasteln“ (Pralinen sind immer ein bisschen Bastelei, finde ich) und natürlich vor allem beim Vernaschen!

Alles Liebe,

eure Judith

**„Capezzoli di Venere“ -
Pralinen mit Maronen**



Heute habe ich seit langem mal wieder Pralinen gemacht. In Letitia Clarks „[La vita è dolce](#)“ entdeckte ich diese Zartbitterpralinen mit Maronen und wollte sie sofort ausprobieren!

Übersetzt heißen diese Capezzoli di Venere „Venusbrüstchen“. Die Italiener haben irgendwie einen Hang zur Venus, wie mir scheint. Denn es gibt auch gefüllte Pasta namens „L'ombelico di Venere“ (l'ombelico ist der Bauchnabel), unter der man sich eine Art Raviolo vorstellen kann.

Diese Pralinen fand ich spannend, denn Maroni liebe ich sehr und die Kombi mit Zartbitterschokolade schien mir vielversprechend. Bis auf die Vanille, die ich durch Tonka

ersetzt habe und den Weinbrand, für den etwas Gin hinein kam, habe ich mich erst mal genau ans Rezept gehalten.

Die Pralinen sind super schokoladig und sehr lecker. Allerdings würde ich nächstes Mal die Maronenmenge verdoppeln, damit man davon auch mehr schmeckt. Den Alkohol merke ich gar nicht, den würde ich also weglassen oder etwas mehr davon nehmen.

Und leider war es nicht so mein Tag für Schokolade. Das Überziehen klappte nicht ganz so, wie ich es mir vorstellte, denn meine Kuvertüre wurde irgendwann zu dick, obwohl ich sie warm hielt. Ein paar Pralinen wurden aber immerhin einigermaßen fotogen und das Rezept selbst kann ich auf jeden Fall jedem Schoko-Fan empfehlen! =)

Übrigens werden die Brüstchen normalerweise mit weißer Schokolade überzogen, denn die Venusbrust ist natürlich hellhäutig. Ich habe eine afrikanische Version mit Zartbitter gemacht, weil ich das lieber mag und diese Schokolade auch einfacher zu verarbeiten ist. Die „Brustwarzen“ kann man noch ein wenig rosa einfärben, aber ich hatte keine Lebensmittelfarbe da.



Für 16-32 Stück:

150 g Zartbitterschokolade (mind. 70%)
30 g Butter
40 g heller Rohrohrzucker
150 g Sahne
40 g gegarte Maronen, gehackt
Einige Tropfen Vanilleextrakt
(oder geriebene Tonkabohne)
1 Prise Salz
2 TL Weinbrand/Gin/Rum (nach Belieben)

ÜBERZUG:

200 g Zartbitterkuvertüre
50 g weiße Schokolade
(1-2 Tropfen rote Lebensmittelfarbe)

Für die Ganache die Schokolade hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Butter, Zucker und Sahne in einem kleinen Topf kurz aufkochen und über die Schokolade gießen. Rühren, bis diese geschmolzen ist. Dann Maronen, Vanille/Tonka, Salz (und Alkohol) zufügen und alles verrühren. Die Masse etwas abkühlen und dann 2-3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Ich habe sie in eine mit Butterbrotpapier (Backpapier geht auch) ausgelegte kleine Kastenform gegossen. Die feste Masse so lange immer wieder halbieren, bis 16 oder 32 Stücke heraus kommen. Bei 16 fand ich die Portionen zu groß. Das ist aber Geschmackssache.

Die Stücke zu Kugeln formen, auf ein mit Butterbrot- oder Backpapier belegtes Tablett oder Blech legen und erneut kalt stellen.

Für den Überzug die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Für die Brustwarzen die weiße Schokolade in einer kleinen Schüssel ebenfalls schmelzen und zartrosa färben.

Ein Backblech mit Papier bereit stellen.

Die gekühlten Ganachekugeln mit einer Gabel (oder Pralinengabel) durch die Kuvertüre ziehen und auf das vorbereitete Blech legen. Sobald die Kuvertüre anzieht, einen rosafarbenen Klecks daraufsetzen. Ich habe das Ende eines

Besteckteils eingetaucht und die Brustwarzen aufgetupft. Man kann auch aus Butterbrotpapier ein kleines Tütchen falten und die weiße Schokolade damit aufspritzen.

Die Schokolade fest werden lassen und die Pralinen in einer Dose bis zu 10 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Die Venusbrüstchen eignen sich auch wunderbar als Geschenk, egal zu welchem Anlass. Oder man genießt sie zum Nachmittagskaffee oder als Nachtisch. Wer es noch feiner mag, der nimmt kandierte Maronen.

Kommt gut in die neue Woche und lasst es euch gut gehen!

Eure Judith

Luftige Amaranth-Pralinen mit Kakaonibs & Cranberries



Bei dieser Hitze diese Woche hatte ich keine Lust, etwas zu backen. Da kam mir die Idee, schnelle Pralinen aus Amaranth zu machen, die ein toller süßer Snack für Zwischendurch sind. In Anlehnung an meine [Quinoa-Amaranth-Riegel](#) habe ich wieder Kakaobutter genommen und dieses Mal eine fruchtige Note eingebaut.

Meine Pralinenformen vegetierten schon eine Weile in der Abstellkammer herum und freuten sich, mal wieder im Einsatz zu sein. Und als kleine Pralinen kommt diese Süßigkeit gleich viel eleganter daher als in Form eines Riegels, findet ihr nicht?



Für ca. 30 Stück (je nach Größe der Form):

100 g Kakaobutter

50 g getrocknete Cranberries, fein gehackt

50 g Kakaonibs, geröstet

40 g Agavendicksaft (oder Ahornsirup)

10 g Walnussmehl (oder Leinmehl)

25 g gepoppter Amaranth

Die Kakaobutter in einer Metallschüssel im Wasserbad schmelzen. Alle Zutaten hineingeben und gut vermischen. Die Mischung auf dem Wasserbad lassen und immer wieder umrühren, damit die Kakaobutter wieder gut untergemischt wird (sie läuft natürlich nach unten).

Mit einem Teelöffel kleine Portionen der Mischung in die Mulden einer Pralinenform geben und fest andrücken. Alternativ kann man auch kleine Papierförmchen für Pralinen nehmen oder einfach kleine, feste Häufchen auf ein sauberes Brett, einen Teller oder ein Tablett setzen.

Die Pralinen am besten in der Form 10-15 Minuten ins Gefrierfach legen oder eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen, dann die Pralinen vorsichtig herauslösen und in einer Dose kühl (am besten im Kühlschrank) aufbewahren.



Vor allem in diesen schwül-heißen Tagen ist dieser Snack perfekt. Direkt aus dem Kühlschrank kühlt er ein bisschen und außerdem sind diese Pralinen luftig-leicht und liegen nicht so

schwer im Magen wie ein Schokoriegel oder ein fettes Stück Kuchen.



Habt ein genussvolles und sonniges Wochenende!

Schokotrüffel mit Cranberries



Letzt es Wochenende waren wir auf einer Familienfeier. Naschkaters Onkel feierte runden Geburtstag und hatte den Clan eingeladen – so jedenfalls kam es mir vor, denn es waren unglaublich viele. Meine Familie kommt, selbst wenn ich die entferntesten Verwandten dazu zähle, nicht wirklich über 20 Personen hinaus. Naschkaters Familie dagegen ist wirklich groß (es waren nicht mal alle da!) und mein Namensgedächtnis wurde einmal mehr gefordert – und überfordert.

Um nicht mit leeren Händen zu kommen, zumal ich das Geburtstagskind noch nicht kannte, beschloss ich, Kulinarisches mitzubringen, denn Schokolade mag ja jeder.

Endlich hatte ich also die Gelegenheit, mal wieder ein Trüffelrezept zu machen und die schokoladigen Kugeln wurden so zartschmelzend und köstlich, dass ich euch das Rezept nicht vorenthalten möchte.

Statt Cranberries könnt ihr natürlich auch etwas anderes hinein tun, zum Beispiel eine Handvoll fein gehackter Nüsse oder andere Trockenfrüchte. Die Trüffel gehen super einfach und sind sehr schnell gemacht. Am längsten dauert eigentlich das Kühlen der Masse, bis sie formbar ist, aber zurzeit geht sogar das schnell, denn man hat ja einen perfekten Außenkühlschrank. ;)



Für ca. 40 Stück:
125 ml Sahne
50 g Butter

200 g Zartbitterschokolade
100 g weiße Schokolade
1 Handvoll getrocknete Cranberries
50 g Kakaopulver
[optional etwas Zimt oder gemahlener Ingwer]

Die beiden Schokoladen auf einem großen Schneidbrett mit einem großen Messer fein hacken.

Die Sahne in einem kleinen Topf aufkochen und dann den Herd ausschalten, den Topf von der Platte ziehen und die Schokolade in die Sahne rühren, bis eine homogene, glänzende Masse entstanden ist.

Die Cranberries fein hacken und drunter mischen.

Die Ganache (Sahne-Schoko-Mischung) abkühlen lassen, bis sie fester wird. Bei kühlem/kaltem Wetter ruhig kurz auf den Balkon stellen, aber alle paar Minuten schauen und vor allem umrühren.

Wenn die Masse fester geworden ist, mit einem Teelöffel gleichmäßige Portionen abstechen und sie zu Kugeln rollen. [Einweghandschuhe sind hier ganz praktisch.]

Die Kugeln in eine Schale mit Kakaopulver geben und darin so lange schwenken, bis sie rundum mit Kakao bedeckt sind. In einer verschließbaren Dose im Kühlschrank aufbewahren.[nurkochen]

Diese Trüffel sollten sogar Anfängern gut gelingen und ich hoffe, ihr habt jetzt Lust bekommen, auch mal süße Geschenke selbst zu machen. Und wenn es keinen Anlass gibt – auch nicht schlimm! Man kann sich ja auch einfach mal selbst beschenken.
=)

Habt einen genussvollen Start ins Wochenende, ihr Lieben!
Eure Judith

Einfach besonders: Das Parezzo in Landau

Du betrittst einen Ort und weißt sofort, hier bist du richtig. Kennt ihr das Gefühl? So ging es mir letzte Woche in Landau, als ich Parezz' Welt kennen lernte.

Schon länger schwärmte meine Freundin Natalie von ihrem Stammcafé [Parezzo](#) in Landau, wo sie in den letzten Jahren viele ihrer Mittagspausen verbrachte, und von „Suppe mag Brot“, einer Mischung aus Suppenbar und Café. Wir planten, beides bei einem gemeinsamen Ausflug zu besuchen und zu Weihnachten schenkte sie mir für diesen Anlass einen Gutschein. Neulich brauchte ich dann ein wenig Heimatluft und fuhr für ein Wochenende in die Pfalz – perfekter Moment für einen Zwischenstopp in Landau.



Das Parezzo ist modern und schlicht eingerichtet, doch trotzdem beginnen Genießeraugen aus mehreren Gründen sofort zu leuchten, wenn sie einen ersten Blick durch das Café gleiten lassen: Wunderschöne Espressomaschinen aus dem Hause Elektra stehen im Fenster und hinter der Theke, feinste Pralinen liegen in einer Vitrine, noch feinere Törtchen von [Rebert](#) aus

Wissembourg in einer anderen. Das Genießerherz schlägt höher. Man weiß gar nicht, wohin zuerst schauen! Wir wurden gleich persönlich vom Gründer Parez begrüßt und direkt kam die Frage: Neue Kollegin? Natalie verneinte und erklärte, wer ich bin und nicht nur Parez wurde neugierig auf meinen Blog, sondern auch Rheinländer und Wahl-Pfälzer Andreas am Nebentisch begann sofort ein angeregtes Gespräch mit uns. Bei entspanntem „Du“ unterhielt man sich über Reisen, Essen, Sprachen.

Ich mag solche persönlichen Orte, wo Stammkunden wie auch Neukunden herzlich empfangen werden und das Wort „Gastfreundlichkeit“ noch eine Bedeutung hat. Cafés oder andere Genussorte stelle ich euch ja nur vor, wenn sie mich überzeugen, durch besonders gute Qualität, Herzlichkeit, Individualität. All das fand ich im Parezzo. Dort wird der Kaffee selbst geröstet und man nimmt auch einen feinen Röstduft in den Räumen wahr. Neben gutem Café kann man süße Köstlichkeiten genießen oder auch mit einem Frühstück in den Tag starten.



Ich muss gestehen: Cafébesitzer Parez begeisterte mich. Seit neun Jahren gibt es nun sein Café, das fester Bestandteil von Landau geworden ist. Davor war er beruflich in ganz anderen Bereichen unterwegs, machte dann eine Ausbildung bei Rebert (einer DER Pâtissiers im Elsaß!), wurde Kaffeeröster und

Sommelier. Was kann dieser Mann nicht, fragte ich mich spätestens, als er uns ein Foto von sich beim Kunstturnen zeigte. Seine Leidenschaften fließen in seinem Geschäft zusammen und wenn man sich mit ihm unterhält, merkt man das auch.

Vor allem aber ist er ein bodenständiger, passionierter Genussmensch wie ich und ich glaube, das verband uns sofort. Ich spürte eine unterschwellige Vertrautheit bei unserem Treffen und kam erst später darauf, wieso, als ich die Fotos durchsah: Perez hat eine gewisse Ähnlichkeit mit meinem lieben Opa in jungen Jahren. Und ich hoffe, er sieht das als Kompliment, denn mein Opa war der größte Genießer, denn ich kenne und ein hervorragender Geschäftsmann außerdem – die beiden sind sich darin also sehr ähnlich. =)

Ich werde jedenfalls versuchen, häufiger einen Zwischenstopp in Landau einzulegen, wenn ich in die Heimat fahre und hoffe, in Perez einen neuen Genuss-Freund gefunden zu haben, mit dem ich in Zukunft öfter mal einen Kaffee zusammen trinke.



Danke , liebe Natalie, für den Ausflug nach Landau und dafür, dass du dein Stammcafé mit mir geteilt hast!

Ich freue mich auf Teil 2 unseres Abends im „[Suppe mag Brot](#)“, von dem ich hoffentlich in einigen Tagen berichten kann.

Falls ihr, liebe Leser, nach Landau kommen solltet: Schaut im

Parezzo vorbei! (Und sagt Perez liebe Grüße von mir, wenn ihr ihn seht!) =)

Habt eine genussvolle Restwoche,
eure Judith