

# „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

---

**Zum Naschen & Verschenken:  
Spekulatius-Rum-Kugeln**



In

zwei Wochen ist es soweit – schon wieder ist Weihnachten gekommen und das Jahresende winkt auch schon. So langsam kann man sich also mit Weihnachtsgeschenken beschäftigen.

Ich schenke ja sehr gerne was aus der Küche. Vor allem bei Einladungen in der Weihnachtszeit sind Selbstgebackenes oder ein Tütchen Trüffel immer ein tolles [Mitbringsel](#).

Heute bin ich bei einer Freundin in Heidelberg zum Geburtstag eingeladen. Ich freue mich sehr darauf, meine alte Unistadt wieder zu sehen. Der Gang durch die Altstadt und über den Weihnachtsmarkt wird sicher Sentimentalität auslösen, denn so eine Stadt wird einem über die Jahre ja doch sehr vertraut. Und ich kann nicht sagen, wie oft ich durch die Altstadt gelaufen bin (zumal meine Institute beide im alten Zentrum waren) und wie viele Stunden ich auf dem Weihnachtsmarkt zugebracht habe. Eine schöne Zeit war das.



Da ich nie mit leeren Händen komme, wenn ich eingeladen bin – zumal ich übernachten darf – habe ich gestern Spekulatius-Rum-Kugeln gemacht. Das ging ganz fix und wirklich jeder kriegt

dieses Rezept hin. Wenn ihr also noch ein schnelles Geschenk braucht, sind diese Kugeln perfekt!

**Für ca. 20-25 Stück:**

120 g Spekulatius  
25 g Puderzucker  
2 EL Rum  
130 g Zartbitterschokolade  
20 g Butter  
1 Prise Lebkuchengewürz  
1-2 EL Kakao  
1-2 EL Puderzucker

Den Spekulatius im Blitzhacker zu feinen Bröseln mahlen.

Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen lassen, dann den Rum unterrühren.

Puderzucker, Gewürz und Spekulatius unterrühren. Wenn die Masse zu trocken ist, noch ein klein wenig Rum dazu geben.

Aus der Masse 20-25 Kugeln rollen und in zwei tiefe Teller setzen (jeweils die Hälfte).

Im Kühlschrank kurz fest werden lassen, dann in den einen Teller Puderzucker, in den anderen Kakaopulver geben und die Kugeln durch leichtes Schwenken darin rollen, bis sie ganz überzogen sind.

Kühl

aufbewahren.



Gibt es einen Weihnachtsmarkt, auf den ihr euch besonders freut? Oder der euch sentimental werden lässt, weil er euch an frühere Zeiten erinnert?

Sicher wird der eine oder andere am Wochenende über einen Weihnachtsmarkt schlendern oder auch in der Küche Plätzchen oder Weihnachtsgeschenke herstellen.

Ich wünsche euch jedenfalls viel Spaß und genussvolle Tage!

Eure Judith



Weitere kugelige Ideen zum Verschenken gesucht? Dann schaut doch mal bei meinen [Schokotrüffel mit Cranberries](#) oder den [veganen Olivenöl-Trüffeln mit Fleur de Sel](#) vorbei!

---

# 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

---

# 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 ♥



# 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  
 $\frac{1}{2}$  TL Fleur de Sel  
Chiliflocken (optional)  
 $\frac{1}{2}$  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.