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

Fruchtige Bounty-Trüffel

Neulich 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 ½ TL gemahlenen 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