



Orangen-Marzipan-Schnittpralinen

Zutaten (für ca. 20-25 Schnittpralinen):

200g Marzipanrohmasse
Abrieb von 1 Bio-Orange
20g Glukosesirup (alternativ Agavendicksaft)
25g Puderzucker
3-6 Tropfen Orangenaroma
1 Prise Salz
200-250g Zartbitterkuvertüre
Optional: Streudeko wie gehackte Mandeln, Orangenzeste, Kakaonibs

Zubereitung

Die Marzipanrohmasse in einer Schüssel mit Orangenschale, Orangenaroma, Glukosesirup, Puderzucker und Salz zu einer glatten, weichen Masse verkneten.

Anschließend die Masse zwischen zwei Bögen Backpapier legen und mit einem Nudelholz ca. 0,8–1 cm dick ausrollen.

Das obere Backpapier abziehen und die Oberfläche mit einer dünnen Schicht geschmolzener Kuvertüre bestreichen. Einige Minuten fest werden lassen.

Die Platte vorsichtig wenden, das zweite Backpapier entfernen und auch die Oberseite mit einer dünnen Schicht Kuvertüre bestreichen. Vollständig aushärten lassen.

Die Schoko-Marzipan-Platte mit einem scharfen Messer in kleine, gleichmäßige Schnittpralinen schneiden.

Jede Praline mit einer Pralinengabel in temperierte Kuvertüre tunken, abstreifen und auf Backpapier absetzen. Nach Wunsch sofort dekorieren (z. B. mit gehackten Mandeln, Orangenzeste oder Kakaonibs).

Zum Schluss die Pralinen fest werden lassen und kühl lagern.



Zimt-Knusper-Mandelsplitter

Zutaten:

200 g ganze Mandeln
150 g Vollmilchkuvertüre oder vegane Schokoladenalternative
40 g Karamell-Knusperstücke („Krokant“, „Caramel Crisp“ oder „Karamell Splitter“)
1 TL Zimt
1 TL neutrales Öl
1 Prise Salz
Optional: 1 TL Kakaonibs (für extra Crunch)

Zubereitung

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht duften.
Öl, Zimt und Salz zugeben und kurz schwenken, damit alles ummantelt ist.
Schokolade auf einem Wasserbad schmelzen, bis sie ungefähr 30 Grad hat/handwarm ist.
Geröstete Mandeln, Karamell-Knusperstücke und optional Kakaonibs mit der geschmolzenen Schokolade vermengen.
Zum Schluss mit zwei Löffeln kleine Häufchen auf ein Backpapier setzen und diese fest werden lassen.



Spekulatius-Trüffel

Zutaten (für ca.18-22 Trüffel):

200 g weiße Kuvertüre oder vegane weiße Kuvertüre (z. B. Vantastic Foods, Veganz, iChoc)
80ml Sahne oder 60 ml vegane Sahne (Hafer- oder Sojasahne)
20g Butter (in der veganen Variante einfach weg lassen)
1 TL Spekulatiusgewürz
1 Prise Salz
Zum Wälzen: fein zerbröselte Spekulatius-Kekse

Zubereitung

Sahne erhitzen, aber nicht kochen und Spekulatiusgewürz und Salz einrühren.
Vom Herd nehmen und die fein gehackte Kuvertüre dazugeben und rühren, bis sie geschmolzen ist. Falls das etwas schwer ist und noch nicht alles geschmolzen ist, einfach nochmal auf ein warmes Wasserbad stellen. Anschließend alles kurz mit einem Stabmixer vermengen.

Die Masse komplett abkühlen lassen und mindestens 5 Stunden kühlen (kann auch über Nacht). → Danach ist sie fest, formbar

Mit einem Löffel Portionen abnehmen und zu Kugeln rollen.

Die Kuvertüre über einem Wasserbad auf circa 29°Grad/handwarm schmelzen und kalte Trüffel mit Hilfe einer oder zwei Gabeln eintunken, dann direkt in zerbröselten Spekulatius Krümeln wälzen.

Anschließend nochmal kurz kühl stellen