

## COGNACKUGELN

Für 50 Stück:

Canache Creme:

150 gr Vollrahm

50 gr Glucosesirup

20 Ogr Vanille-Kuvertüre geschmolzen

200 gr dunkle Kuvertüre geschmolzen

6 cl Cognac

Für die Pralineunterlage:

200 gr Marzipanrohmasse

60 gr Puderzucker

Zudem: Kuvertüre zum überziehen

### ZUBEREITUNG

Den Vollrahm mit dem Glucosesirup aufkochen und unter die geschmolzene Kuvertüre rühren. Abkühlen lassen. Die Canache-creme soll fest werden, darf aber nicht eiskalt sein, wenn man sie mit dem Rührgerät cremig rührt.

Den Cognac begeben.

Den Marzipan mit dem Puderzucker auswallen, Rondellen ausstechen und diese mit wenig Kuvertüre bestreichen.

Die Canache-creme darauf aufspritzen. Danach die Praline mit der Kuvertüre überziehen.

## KROKANTSPITZEN

Für 50 Stück

200 gr Zucker

20 gr Glucosesirup

120 gr gehobelte Mandeln

200 gr Vollrahm

400 gr Kuvertüre, gehackt

30 gr Fondant geschmolzen

50 gr weiche Butter

Zudem: Kuvertüre zum überziehen

### ZUBEREITUNG

Krokant:

Für den Krokant den Zucker und den Glucosesirup schmelzen. Die leicht gewärmten Mandeln begeben, gut mischen und auf eine mit Öl bestrichene Arbeitsfläche schütten. Die Masse gut verteilen und mit einem eingölten Wallholz flachstreichen. Dann möglichst schnell ausstechen.

Canache Creme:

Vollrahm aufkochen und die Kuvertüre darin schmelzen, abkühlen lassen. Die Creme mit dem Rührgerät cremig schlagen Den geschmolzenen Fondant, dann die Butter einarbeiten. Mit einem Spritzbeutel auf die Krokant Unterlage spritzen, dann mit Kuvertüre überziehen.

## **PISTAZIENMARZIPAN**

Für 40 Stück

300 gr Marzipanrohmasse

90 gr fein geriebene Pistazien

3 cl Maraschino

Zudem: Kuvertüre zum überziehen

### **ZUBEREITUNG**

Die Zutaten zu einer Masse verarbeiten und zwischen Backpapier 12 mm dick ausrollen. Dann die obere Seite leicht mit Kuvertüre bestreichen und antrocknen lassen. Mit der Schokoladenseite nach unten auf eine Arbeitsfläche stürzen und in Quadrate schneiden. Gut separieren und antrocknen lassen. Danach mit Kuvertüre überziehen und mit Pistazien dekorieren.

## SCHOKOLADENKÜSSE

Für 40 Stück

150 gr weiche Butter

125 gr Puderzucker

Vanillezucker

1 Ei

200 gr Mehl

2 EL Kakaopulver

Salz

Kuvertüre um Guetzli zum Dekorieren

### ZUBEREITUNG

Butter und Puderzucker, Vanillezucker sehr schaumig schlagen. Das Ei begeben und gut untermischen. Mehl und Kakao unter die Masse heben, alles schnell zu einem Teig zusammenfügen. Zwei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Walnuss grosse Kugeln formen, drehen bis die Masse glänzt.

Guetzli mit Kuvertüre faden mässig überziehen.

Backen: 180°C, ca. 10-12 Minuten.

## SCHOKOLADENKUCHEN TO GO

200 gr dunkle Schokolade grob gehackt

200 gr Butter in Stücken

200 gr Zucker

4 Eier

1 EL Mehl

### ZUBEREITUNG

Schokolade und Butter in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen. Zucker darunter rühren.

Ein Ei nach dem anderen mit dem Rührgerät darunter mischen, Mehl begeben. Die vorbereiteten Gläser bis zur Hälfte einfüllen und offen auf ein Backblech stellen.

Backen: 180 Grad, ca. 35 Minuten.

Nach dem Backen sofort mit abgespülten Gummidichtungen und Deckeln schliessen. Aufgegangene Küchlein ins Glas drücken.

Dazu passen: frische Beeren, Beerenkompott, Schlagrahm.

Teigmenge reicht für 6 Weckgläser, Inhalt ca. 2,5dl gut eingefettet

## NUTELLAKUCHEN

Für 1 Springform 26 cm

250 gr Nutella

250 gr Butter Zimmertemperatur

250 gr Zucker

250 gr Milch

6 Eier

380gr Mehl

1 Päckli Backpulver

1 Prise Salz

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen. Springform mit Backpapier auskleiden / oder mit Butter und Mehl gut vorbereiten. Den Kuchen ca. 50 Minuten bei 180 Grad backen.

Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.