

# Haselnuss-Krokant

Knusprig. Süß. Karamellisierte Haselnüsse sind der perfekte Crunch. Und eignet sich somit optimal als Topping für deine Torten und Desserts. So verwende ich ihn gerne für mein Mocca-Panacotta mit Schokomousse und Salzkaramell. Du kannst ihn aber auch nehmen um den Rand deiner Torten zu verzieren, mit Cremes mischen oder aber auch einfach pur naschen.

---

# Granola mit Nüssen und Reissirup

Granola ist ein Knuspermüsli aus gebackenen Haferflocken. Ursprünglich mit Honig oder Zucker zubereitet, verwende ich am liebsten Reiszucker. Das Ergebnis: Veganes Granola ohne Industriezucker. Für den perfekten Crunch dürfen dabei ein paar Nüsse nicht fehlen. Ein wenig Zimt und Kardamom und dein Granola schmeckt besonders aromatisch. Obwohl ich Granola auch gerne pur snacke, nehme ich es dabei doch am liebsten als Basis für selbstgemachte Müslimischungen wie Nussmüsli und Beerenmüsli.

---

# Karamell-Popcorn

Luftig. Knusprig. Süß. Popcorn schmeckt nach Kino, Filmabend und Freizeitspaß. Der Geschmack erinnert uns an unsere Kindheit und unbeschwerte Momente. Zauber dir jetzt dein

eigenen Karamellpopcorn und genieße das Spiel aus Süß und Herzhaft.

---

## Quitten-Trüffel

Schokoladig und saftig. Im Herbst stellen wir zahlreiche Gelees aus frisch geernteten Früchten her und nutzen das übrig gebliebene Fruchtfleisch, um uns für unsere Arbeit zu belohnen. Wie? Indem wir das Fruchtmus in kleine Schokoladen-Trüffel verwandeln. Eine unserer Lieblingsvarianten sind Quitten-Trüffel mit gemahlenden Mandeln. Denn obwohl diese vegan sind, kommen sie Schokoladentrüffeln vom Geschmack her sehr nah.

---

## Baiser

Hast du schon einmal eine Wolke vernascht? Nein? Dann koste Baiser! Luftig, himmlisch, leicht eignet sich das Wölkchen aus Eiweiß und Zucker perfekt als Torten-Deko, Crunch im Eis oder federleichte Nascherei für Zwischendurch.

---

## Espresso-Krokant

Wie wäre es mit etwas Süßem zum Kaffee? Vielleicht knuspriger veganer Krokant, der herrlich nach Espresso und gerösteten

Pinienkernen duftet? Diese zuckersüße Nascherei ist echte Seelennahrung und verspricht als Muntermacher den Workaholics unter euch eine extra Portion Energie an endlos langen Bürotagen. Aber auch zum Sonntagskaffe machen die glänzenden Karamellscherben eine herrliche Figur.

---

## Walnuss-Pralinen mit Rum-Füllung

Yo-ho, Piraten trinkt aus! Für die Rum-Liebhaber unter euch gibt es heute Pralinen mit einem guten Schuss Übersee-Rum. Als Alibi für's schlechte Gewissen habe ich noch eine knackige Walnuss obendrauf gepackt – nein, Spaß bei Seite: Die Kombination ist einfach der absolute Gaumenschmaus und kinderleicht gezaubert! Wie wäre es? Könnt ihr euch als Schöpfer kleiner zauberhafter Pralinen vorstellen? Na, dann los! Eure Gäste werden große Augen machen, wenn ihr Ihnen diese selbstgemachten Leckereien serviert. Obwohl... natürlich nur, wenn ihr ihnen noch ein paar übrig gelassen habt.

**Zutaten (ca. 10 Pralinen):** 100 Gramm Zartbitter-Schokolade | 10 Teelöffel Rum | 10 Walnuss-Hälften

**Zubereitung (40 Minuten):** 1) Schokolade grob hacken. 2) Schokolade in eine Wasserbadschüssel bzw. in einen Schmelztopf geben und über einen mit Wasser gefüllten Topf hängen. 3) Wasser ganz leicht köcheln lassen und Temperatur anschließend senken, sodass es nur noch dampft. Schokolade unter Rühren zum Schmelzen bringen. 4) Schokolade mit einem kleinen Löffel in die Förmchen geben und diese circa bis zur Hälfte füllen. 5) Leicht an der Form rütteln, damit sich die Schokolade gleichmäßig verteilt. 6) Mit Hilfe eines Löffels die

Schokolade am Rand hochziehen, sodass der äußere Rand der Hohlräume mit Schokolade überzogen ist. 7) Pralinenform kalt stellen und 10 Minuten warten. 8) Sobald die Schokolade ausgehärtet ist einen Teelöffel Rum in jeden Hohlraum geben. 9) Form erneut rütteln, damit sich der Rum gleichmäßig verteilt. 10) Hohlräume bis zum Rand mit der restlichen Schokolade auffüllen (ein wenig zum Befestigen der Walnüsse übrig lassen) und erneut kalt stellen. 11) Ist die Schokolade ausgehärtet, können die fertigen Pralinen vorsichtig aus den Förmchen gedrückt werden. 12) Je einen kleinen Klecks Schokolade auf die Pralinen geben und die Walnüsse vorsichtig andrücken. 12) Anrichten und servieren oder direkt selbst vernaschen.

**Nährwerte/Portion:** 94 Kalorien | 6,1 Gramm Fett | 6,3 Gramm Kohlenhydrate | 1,6 Gramm Eiweiß

---

## **Feierliche Eierlikör-Pralinen**

Endlich gibt es etwas für die Naschkatzen unter euch, denn das Special der Woche lautet „Süße Leckereien“! Na, wer von euch leckt sich schon die Finger nach diesen kleinen Schokoladen-Träumen mit Eierlikör? Ich würde ja mit euch teilen, aber ich habe bereits alle vernascht. Hehehe. Wenn ihr Eiswürfel- oder Pralinenformen aus Silikon habt, könnt ihr euch aber ganz einfach eure eigenen kleinen Pralinen zaubern. Und wenn ihr sie nicht direkt alle selbst auffuttert? Dann eignen sie sich hervorragend als süßer Mini-Nachtisch oder kleine Leckerei zum Kaffee. Aber auch im Osternest oder hübsch verpackt sind sie ein kreatives Geschenk für eure Liebsten!

**Zutaten (ca. 10 Pralinen) : 100 Gramm Zartbitter-Kuvertüre | 10 Teelöffel Eierlikör**

**Zubereitung (40 Minuten):** 1) Schokolade grob hacken. 2) Schokolade in eine Wasserbadschüssel bzw. in einen Schmelztopf geben und über einen mit Wasser gefüllten Topf hängen. 3) Wasser ganz leicht köcheln lassen und Temperatur anschließend senken, sodass es nur noch dampft. Schokolade unter Rühren zum Schmelzen bringen. 4) Schokolade mit einem kleinen Löffel in die Förmchen geben und diese circa bis zur Hälfte füllen. 5) Leicht an der Form rütteln, damit sich die Schokolade gleichmäßig verteilt. 6) Mit Hilfe eines Löffels die Schokolade am Rand hochziehen, sodass der äußere Rand der Hohlräume mit Schokolade überzogen ist. 7) Pralinenform kalt stellen und 10 Minuten warten. 8) Sobald die Schokolade ausgehärtet ist einen Teelöffel Eierlikör in jeden Hohlraum geben. 9) Form erneut rütteln, damit sich der Eierlikör gleichmäßig verteilt. 10) Hohlräume bis zum Rand mit der restlichen Schokolade auffüllen und erneut kalt stellen. 11) Ist die Schokolade ausgehärtet, können die fertigen Pralinen vorsichtig aus den Förmchen gedrückt werden. 12) Anrichten und servieren oder direkt selbst vernaschen.

**Nährwerte/Portion:** 66 Kalorien | 3,6 Gramm Fett | 5,9 Gramm Kohlenhydrate | 0,8 Gramm Eiweiß