Pflaumen-Chutney

Wenn ihr euch genauso in dieses Chutney verliebt wie ich, kocht ihr spätestens beim zweiten Mal die doppelte Menge – denn die süß-saure Sauce zieht Geschmacksknospen so schnell in ihren Bann, dass ich jeden Herbst die Fans meines Pflaumenchutneys mit Nachschub versorgen muss. Auf den Tisch kommt es dann nicht nur zum Weihnachtsessen, sondern auch als Beilage zu geröstetem Gemüse, Ofen- und Schmorgerichten.

Bratapfel mit Marzipan

Fruchtige Äpfel, geröstete Mandeln, süßer Marzipanduft – genau so riecht zu Hause für mich! Besonders wenn es draußen kalt ist und man sich drinnen am liebsten in eine warme Decke kuscheln möchte, ist Bratapfel mit Marzipan der beste Nachtisch. Ob mit Vanillesauce, Vanilleeis und einfach direkt pur – diese kleinen Glücksbomben überleben werden bei uns schneller vernascht als man gucken kann.

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