

Süßes zum Advent – Teil 1: Schokobeeren & Toffeepralinen



[caption id="attachment_13304" align="aligncenter" width="850" caption="Süßer Advent ..."]



[/caption]

Selbstgemachte Süßigkeiten die von Herzen kommen sind die Besten Geschenke. So sehe ich das. Ein liebevoller, eigens gefüllter Adventskalender oder Nikolausstiefel ist für mich immer noch ein Liebesbeweis. Darum habe ich ein paar süße Ideen probiert, die zum Naschen verführen. Liebe geht halt auch durch den Magen und legt sich kuschelig an die Hüften. Für den Winter ganz praktisch gegen die Kälte. Wer braucht zu Weihnachten schon eine Bikinifigur?

Hier zwei Ideen für gesellige Bastelstunden: „**Schokobeeren & Toffeepralinen**“

Zutaten

Zutaten für Schokobeeren

- 200 g getrockneter Beerenmix oder Rosinen (Weinbeeren)
- 200 g Zartbitter oder Vollmilkschokolade

Zutaten für Toffeepralinen

- 200 g Zartbitter- oder Vollmilkschokolade
- 250 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- 200 g Sahne
- 150 ml Milch
- 150 ml Kondensmilch

Zubereitung

Für die **Schokobeeren** die Schokolade mit einem Messer fein hacken. In einer metallenen Schüssel über warmem Wasserbad (nicht heißem als 50°C) langsam unter Rühren schmelzen. Die Rosinen (Weinbeeren) zwischenzeitlich im Ofen auf 50°C (Umluft) erhitzen, damit dann der Temperaturunterschied zwischen Schokolade und Weinbeeren nicht zu groß ist. Die Beeren in die geschmolzene Schokoladen geben und gründlich umrühren.

Mit den Zinken einer Gabel die Beeren einzeln aus der Schokolade ‚fischen‘ und auf Backpapier nebeneinander legen. Auskühlen lassen und in eine kleine Tüte packen.

Tipp: Wer möchte, kann für Erwachsene die Beeren in heißem Glühwein für eine Stunden quellen lassen. Dann durch ein Sieb schütten und die Beeren mit Küchentuch etwas abtrocknen. Dann durch die Schokolade ziehen.

Für die **Toffeepralinen** die Butter in einem Topf langsam schmelzen. Den Zucker plus eine Prise Salz zugeben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten Rühren. Nun die Sahne, Kondensmilch und die Milch dazu schütten. Alles mit einem Löffel oder Schneebesen so lange unter ständigem Rühren sanft köcheln bis die Masse dickflüssig wird und sich karamellfarben färbt (Tipp: kann etwas dauern; Musik hilft dabei!). Den Toffee in eine mit Backpapier ausgelegten Form ca.1 cm hoch eingießen. Dann komplett auskühlen lassen. Ist der Toffee kalt diesen in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

Zwischenzeitlich die Schokolade mit einem Messer fein hacken. In einer metallenen Schüssel über warmem Wasserbad (nicht heißem als 50°C) langsam unter Rühren schmelzen.

Die Toffeestücke einzeln in die geschmolzene Schokoladen geben und eintunken.

Mit den Zinken einer Gabel die Toffeestücke einzeln aus der Schokolade ‚fischen‘ und auf Backpapier nebeneinander legen. Auskühlen lassen und in eine kleine Tüte packen.

Tipp: Wer möchte, kann die Pralinen mit gehackten Nüssen bestreuen solange die Schokolade noch warm ist



: