

WEIHNACHTS-RAFFAELLO

ZUTATEN

Ca. 100 Stück

- 100 g Staubzucker
- 2 Pkg Vanillezucker
- 100 g Butter
- (4 EL Rum)
- 4 EL Orangensaft
- 300 g weiße Schokolade
- 160 g Kokosflocken (für den Teig)
(eventuell etwas weniger)
- Kokosflocken zum Wälzen

ZUBEREITUNG

- » Staubzucker mit Vanillezucker und Butter verkneten.
- » Orangensaft, (Rum), fein geriebene Schokolade und Kokosflocken dazugeben. Alles gut vermengen und zu kleinen Kugeln formen.
- » Die Kugeln in Kokosflocken wälzen.

DANIS TIPP(S):

- Schokolade im Mixer zerkleinern
- Das Rezept kann auch mit Milkschokolade oder Zartbitterschokolade zubereitet werden!



MARILLENKUGELN

ZUTATEN

Ca. 100 Stück

- 100 g Rohmarzipan
- 150 g getrocknete, weiche Marillen
- 1 Dotter
- 120 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 120 g Butter
- 50 g weiße Schokolade
- 150 g glattes Mehl
- 1 TL Backpulver
- Weiße Kuvertüre zum Tunken
- Pistazien (gehackt)

ZUBEREITUNG

- » Das Backrohr auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- » Mandeln, Marzipan und Marillen in sehr kleine Stücke schneiden oder mit einem Pürierstab fein zerkleinern. Anschließend mit allen anderen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
- » Kleine Kugeln (ca. 2 cm Durchmesser) formen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im Backrohr etwa 15 Minuten backen, bis die Kugeln hellgolden sind.
- » Die weiße Kuvertüre vorsichtig im Wasserbad schmelzen. Die ausgekühlten Kugeln darin eintunken und mit gehackten Pistazien bestreuen.

CARMENS TIPP:

Zum Tunken und bestreuen kann auch andere Schokolade/Nüsse verwendet werden.



KOKOSBUSSERL

ZUTATEN

- Ca. 40 Stück
- 250 g Kokosflocken
 - 200 g Zucker
 - 4 Eiklar

ZUBEREITUNG

- » Eiklar zu steifem Schnee schlagen.
- » Zucker und Kokosflocken vorsichtig unterheben.
- » Mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
- » Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen, bis die Kokosbusslerln goldbraun sind.

RONNYS TIPP(S):

Die Kokosbusslerln mit dem Boden in geschmolzene Schokolade tunken.



ZUTATEN

Ca. 40 Stück

- 80 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 100 g Schokolade gerieben
- 100 g Haselnüsse gerieben
- Ganze Haselnüsse

ZUBEREITUNG

- » Butter mit Staubzucker schaumig rühren.
- » Geriebene Schokolade und Haselnüsse unterrühren.
- » Die Masse für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- » Das Backrohr auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- » Aus der gekühlten Masse kleine Kugeln formen und in jede Kugel eine ganze Haselnuss leicht hineindrücken.
- » Die Kugeln für 40 Minuten im Backrohr trocknen lassen. Anschließend auf dem Backblech vollständig abkühlen lassen.

