

Schokoladina



Foto von Claudia Kraft

Rezepte von Rückseite der Oblatenpackung und von Claudia Kraft auf CC umgesetzt

Zutaten:

1 Packung Vanillezucker

4 Eier

250 gr. Blockschokolade

250 gr. Kokosfett (Ceres oder Palmin)

250 gr. Puderzucker

2 EL Rum

1 Packung Hoch-Backoblaten Nr. 10a

Zubereitung:

Schokolade nur mit Messer etwas zerkleinern und mit Ceres/Palmin und Zucker in die Schüssel geben und auf Kochstufe 3 mit ca 50C einschalten.

Nachdem das Fett und Schoko etwas geschmolzen ist, Flexi einspannen und auf Kochstufe 3 rühren. Wenn alles glatt gerührt wurde Temperatur abschalten und ca 10min auskühlen lassen.

Eier mit Rum und Vanillezucker verquirlen und unter ständigen Rühren mit Flexi die Maße rühren. So lange rühren bis es cremig ist.

Jetzt die Backoblaten entweder in eine tiefe Wanne, oder Backrahmen ausbreiten und abwechselnd Oblaten und Schokoschicht verteilen. Mit Oblaten abschließen und mit Brett beschweren und dann kalt stellen.

Cornflakeskekse Choco Crossies – Variationen



Rezept und Foto von Monika Pintarelli/Rezept Nr. 1

1. Rezept Cornflakeskekse/Monika Pintarelli

Zutaten:

100 g Kokosfett
100 g Kochschokolade
100 g Schokolade weiß
75 g Zucker
180 g Cornflakes

Zubereitung:

Fett Schokolade Zucker schmelzen (z.B. in Schüssel mit Flexi).

Cornflakes einrühren (ohne Rührelement, behutsam)

Kleine Häufchen in Papierförmchen setzen.

Gutes Gelingen

2. Rezept Choco Crossies/Rezept von Chefkoch.de und auf CC umgeschrieben

Zutaten:

200 g Corn Flakes

100 g Mandelblättchen oder -stifte

400 g Vollmilchkuvertüre

40 g Kokosfett z.B. Palmin

Zubereitung:

Schokolade mit Kokosfett in der CC bei 45 Grad schmelzen (Flexirührer).

Flexi herausnehmen und Cornflakes und Mandeln zugeben, vorsichtig mit Silikonspachtel vermengen.

Kleine Häufchen mit Löffel auf mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und erkalten lassen.

Kaffee-Cognac-Trüffel



Rezept und Foto von melestiti

Zutaten:

400 g Zartbitterkuvertüre

250 g Vollmilchkuvertüre

80 g Kokosfett

250 g weiche Butter

100 g Puderzucker

4 EL Cognac

2 TL Instant-Kaffeepulver

weiße Kuvertüre zum Verzieren

Zubereitung:

Die Zartbitterkuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Röhrelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade bei 40 bis 45 Grad schmelzen. Metall-Pralinenkapseln mit etwas geschmolzener Kuvertüre ausgießen, kopfüber auf Backpapier stellen und abtropfen lassen. Die Vollmilchkuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und zusammen mit dem Kokosfett in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Röhrelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade bei 40 bis 45 Grad schmelzen. Die Butter mit dem Flexi-Röhrelement und dem gesiebten Puderzucker cremig rühren und die Schokoladenmasse unterrühren, dann Cognac und Kaffeepulver ebenfalls unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben, noch etwas abkühlen lassen und die ausgegossenen Pralinenkapseln damit bis knapp unter den Rand füllen.

Die abgetropfte Zartbitterkuvertüre vom Backpapier lösen und wie oben beschrieben nochmals einschmelzen. Die Pralinen damit verschließen und abkühlen lassen.

Die weiße Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und in die Induktionsschüssel geben. Mit dem Flexi-Rührelement auf Kochintervallstufe 1 die Schokolade bei 40 bis 45 Grad schmelzen. Die weiße Schokolade in einen kleinen Spritzbeutel mit sehr feiner Tülle füllen und die Pralinen mit Punkten, Kringeln und Streifen verzieren.

Flammende Herzen



Foto und Rezept von melestti

Zutaten:

60 g getrocknete Cranberries

2 EL Kirschwasser

225 g weiße Schokolade

15 g Kokosfett

Zubereitung:

Die Cranberries in kleine Stücke schneiden und mit dem Kirschwasser verrühren. Das Ganze dann etwas 30 Minuten durchziehen lassen.

Die Schokolade im Multi mit der Scheibe 3 grob raspeln und zusammen mit dem Kokosfett in der Induktionsschüssel mit dem Flexi-Rührelement bei Kochintervallstufe 1 geschmeidig

schmelzen und rühren.

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Schokolade in ein Gummi-Herz-Förmchen (z.B. Eiswürfelformen aus Gummi) füllen. Darauf dann $\frac{1}{2}$ Teelöffel Cranberriestücke verteilen und dort drauf wieder $\frac{1}{2}$ Teelöffel Schokolade geben. So weiter verfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind.

Die Herzen für etwa 15 Minuten in ein Gefrierfach stellen und fest werden lassen. Die Herzen dann aus der Form drücken und kühl aufbewahren.

Eierlikörkugeln



Rezept und Foto von Melanie Gläser

Zutaten:

150 ml Eierlikör (+ – je nach Geschmack)

200 gr weiße Schokolade

75 gr Kokosfett (z.B. Palmin)

ca. 1 Gewürzmühle voll Kokosraspeln kurz zerkleinert

Kokosraspeln zum wälzen

Zubereitung:

1 Gewürzmühle voll Kokosraspeln zerkleinern.

Die Schokolade klein brechen und mit dem Kokosfett in die CC geben.

Mit dem Flexi bei Stufe 1 bei 60°C schmelzen.

Anschließend Eierlikör und Kokosraspeln unterrühren. Wem dies nicht süß genug ist, kann noch etwas selbstgemachten Puderzucker zugeben. Die Masse über Nacht in den Kühlschrank geben.

Wenn die Masse fest genug ist kleine Kugeln draus formen und diese in Kokosraspel (alternativ: Schokolade) wälzen. Wer sie etwas feiner haben möchte zerkleinert auch diese Kokosraspeln vorher in der Gewürzmühle.

Tipp von Melanie: Den Eierlikör kann man auch selber machen...
<https://www.facebook.com/notes/backen-und-kochen-mit-kenwood/eierlik%C3%B6r/387520431408136>

Ich habe beim Eierlikör als Alkohol Vodka genommen und die Menge auf meinen eigenen Geschmack angepasst.

Wer kein Kokos mag kann statt weißer Schokolade auch weiße Crisp Schokolade nehmen und dafür die Kokosraspeln in der Masse weg lassen. Die Kugeln können anschl. auch in geraspelter Schokolade statt Kokosflocken gewälzt werden.