

Weißer Schokoladenlikör mit Mandel und Vanillenote



Rezept und Foto von Kira von [Kirasols Kitchen](#)

Für ca. 1,5l (3 0,5 Flaschen von Ikea)

Zutaten:

200 g weiße Schokolade geschmolzen

120 g Puderzucker

3 Eigelbe (Gr M)

1 Prise Salz

600 ml Sahne (haltbare)

1 kleine Dose gesüßte Kondensmilch (300 ml)

300 ml Amaretto

200 ml brauner Rum (oder neutralerer Alkohol, ich selbst mag keinen Vodka oder Korn)

1 Messerspitze gemahlene Vanille

Zubereitung:

Eigelbe mit Zucker und Salz mit Ballonschneebeesen schaumig rühren (Stufe 4).

Dann 78 Grad einstellen und rührend erhitzen. Wenn die Eigelbmasse ca. 5 min über 80 Grad geköchelt hat, die

restlichen Zutaten vorsichtig hinzufügen und so lange rühren lassen bis die Masse merklich eingedickt ist. Habe den Alkohol erst nach und nach hinzugefügt, damit der Alkohol nicht komplett verkocht □ (Bei mir hat es insgesamt ungefähr 35 Minuten geköchelt).

Dann in saubere und heiß ausgespülte Flaschen füllen verschließen und abkühlen lassen.

Tipp von Kira: Ich denke der Likör hält sich so 3 Monate im Kühlschrank, sofern ganz sauber gearbeitet wurde. (Keine Garantie, da ich den auch das erste Mal gemacht habe)

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.

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-Röhrelement 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.

Eierlikör-Kokos-Trüffel



Rezept und Foto von melestti

Zutaten:

50 g weiche Butter
200 g weiße Schokolade
2 Pk. Vanillezucker
80 ml Eierlikör
Kokosraspeln

Zubereitung:

Die Schokolade 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. Butter, Vanillezucker und Eierlikör zufügen und gut verrühren.

Ca. 30 min. kalt stellen. Noch einmal kurz aufschlagen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln etwa haselnussgroße Portionen abstechen und in den Kokosraspeln wälzen. Die Trüffel kühl aufbewahren.

Tipp: Die Trüffel in Pralinenkapseln setzen.

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.