



---

## KREATIVZEIT

---



---

# Kaffee-Trüffel

---

300 g Zartbitter-Kuvertüre  
150 g Sahne  
2 EL Kaffee Instant-Pulver  
1 EL Butter, soft  
Aromen: Vanille

Deko: Kakaobohnen-Nibs,  
Kaffeebohnen-Crunch  
oder essbare Rosenblätter

---

### Zubereitung:

- Sahne mit der Vanille aufkochen
  - Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen oder in soften Intervallen in der Mikrowelle verflüssigen
  - Sahne über die Kuvertüre geben
  - 3 Minuten ruhen lassen
  - Butter hinzugeben
  - zu einer homogenen Masse verrühren
  - mit Folie abdecken und für 1 Stunde kalt stellen  
**Tipp:** Die Frischhaltefolie leicht auf die Oberfläche der Masse drücken, um Kondenswasser zu vermeiden.
  - Ganache mit einem Schneebesen oder der Küchenmaschine ca. 5 - 10 Minuten cremig aufschlagen
  - Spritzbeutel mit einer Sterntülle ausstatten
  - Ganache in Spritzbeutel füllen
  - kleine Tupfen in Papierförmchen dressieren
  - mit Kakaobohnen-Nibs, Kaffeebohnen-Crunch oder essbaren Rosenblättern bestreuen
  - Kühl (nicht Kühlschrank) und trocken in einer Dose lagern und innerhalb von ca. 6 Tagen genießen
-



---

## KREATIVZEIT

---



# Himbeer Zitrone Tonka Pralinen

---

400 g weiße Kuvertüre  
100 g Crème fraîche  
50 g Butter  
3 EL Limoncello, alternativ Zitronensirup  
100 g Zucker  
30 g Himbeeren, gefriergetrocknet  
Aromen: Tonkabohne, Zitronenabrieb

---

### Zubereitung:

- Kuvertüre hacken und zusammen mit der Crème fraîche mischen. Beides in der Mikrowelle in soften Intervallen erhitzen oder über dem Wasserbad schmelzen lassen
  - Butter langsam verflüssigen
  - Butter, Limoncello, Zitronenabrieb, Tonkabohne unter die Kuvertüremischung rühren
  - Ganache in einen Spritzbeutel geben  
**Tipp:** Den Spritzbeutel zum Befüllen einmal umschlagen und in ein Glas oder Messbecher stellen, Aromaklammern eignen sich sehr gut zum Verschließen.
  - auf Backpapier kleine, gleich große Tupfen geben
  - 4 Stunden kühl stellen
  - Die Tupfen mit den Händen zu Kugeln formen (Je schneller, desto besser, sonst schmilzt die Masse)
  - Zucker mit Himbeeren im Blitzhacker zu Pulver zerkleinern
  - Kugeln darin wälzen
  - in einer Dose aufbewahren und innerhalb von 2 Wochen genießen
-



---

## KREATIVZEIT

---



# Softe Karamell-Bonbons

---

1 Dose gesüßte Kondensmilch

140g Butter

150g Zucker

2 EL Honig

Deko: frisch zerstoßenes Pyramidensalz  
oder Kaffeebohnen-Crunch

Aromen:

Tonkabohne

Vanille

ca. 1/2 EL Kardamon

Zitronenabrieb

**Tipp:** Alle Zutaten vorab  
abmessen und bereitstellen.

---

### Zubereitung:

- Kondensmilch, Zucker, Butter, Honig und Aromen in einem Topf unter stetigem Rühren zum Kochen bringen
  - 10 Minuten durchgängig köcheln und rühren, bis die Masse bei einer Probe auf einem Teller sofort fest wird und nicht verläuft
  - Eine rechteckige Form (ca. 10x18 cm) mit Backpapier auslegen  
**Tipp:** Das Backpapier anfeuchten, dann legt es sich gut in der Form an.
  - Die Masse vorsichtig einfüllen
  - über Nacht bei Raumtemperatur erkalten und fest werden lassen
  - Die erkaltete Masse herausnehmen und mit gefettetem scharfen Messer in kleine Quadrate schneiden  
**Tipp:** Ein paar Tropfen Öl auf ein Küchentuch träufeln und damit die zahnlose Messerklinge einfetten.
  - in Butterbrotpapier gewickelt in einer Dose aufbewahren und innerhalb 1 bis 2 Wochen genießen
-



# Süße Grüße von Dir!

Einfach Sticker ausschneiden und auf Tütchen oder Glas mit selbst gemachten Naschereien kleben.

