

Schokoschnitten ❄️

Zutaten

250g gemahlene Mandeln
250g geriebene Schokolade
250g Butter
250g Zucker
100g Mehl
6 Eier

Belag: Halbierete Mandeln und Schokoladenkuvertüre

Zubereitung

Die Eier trennen und die Eigelb mit dem Butter und dem Zucker schaumig rühren. Die Mandeln, Schokolade und das Mehl unterrühren. Das Eiweiß schaumig schlagen und vorsichtig mit einem Spatel unterheben.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Für den Belag eine handvoll Mandeln kurz in kochendes Wasser geben, die Haut entfernen und halbieren. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf gleichmäßig darauf glatt verstreichen. Im Backofen (keine Umluft) rund 20 Minuten backen. Noch warm mit der Kuvertüre bestreichen, mit den halbierten Mandeln belegen und in Rechtecke schneiden.



Schokoschnitten

Rumtopf

Um einen Rumtopf anzusetzen braucht man einen Topf aus Steingut. Im Prinzip lassen sich nahezu alle Früchte, die im Jahresablauf anfallen einlegen – weniger geeignet sind allerdings Äpfel, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren. Alle Früchte sollten einwandfrei, reif und sauber, also gut gewaschen sein.

Größere Früchte wie Birnen, Aprikosen, Zwetschgen schneidet man klein. Dem Gewicht der Früchte entsprechend gibt man genau die gleiche Menge an Zucker zu den Früchten und vermischt es grob im Rumtopf. Dann gießt man alles soweit mit Rum auf, dass alle Früchte bedeckt sind. Der Rum muss gut über 50% Alkohol haben, um Schimmel zu vermeiden.

Immer wenn es neue Früchte gibt, kann man den Rumtopf mit den Früchten, Zucker und Rum weiter auffüllen. Den Rumtopf sollte man hin und wieder vorsichtig umrühren. Rund 6 Wochen nachdem die letzten Früchte dazugegeben wurden, ist der Rumtopf dann endlich fertig und hält den ganzen Winter über.

Der Rumtopf eignet sich hervorragend zu Desserts wie

beispielsweise Vanilleeis.

Kuchen im Glas

Eine tolle Idee und auch ein schönes Geschenk ist ein selbst im Glas gebackener Haselnusskuchen. Ganz abgesehen davon, dass der Kuchen sehr lecker ist, ist er im Glas auch nahezu unbegrenzt haltbar.

Marmorkuchen

Ein einfaches Rezept für einen schnellen Gugelhupf Marmorkuchen, das eigentlich immer gelingt.

Mousse au chocolat

Ein echter Klassiker und dabei einfach zuzubereiten – das schmeckt jedem, der Schokolade mag!