



Heiße Schokolade am Stiel

ZUTATEN

Grundzutaten:

- 300 g Schokolade (Weiße, Vollmilch oder Zartbitter)
- 50 g Schlagobers
- 4 EL Trinkschokolade

Zubehör:

- 10 Holzlöffel oder 10 Papiertrinkhalme
- 10 Cellophansäckchen
- 10 Silikonformen (Alternativ: kleine Behälter, z. B. leere Joghurt-Becher)

Topping:

- 50 g Süßigkeiten (z. B. Marshmallows, Smarties, Zuckerperlen, Karamellbonbons, getrocknete Früchte, gehackte Nüsse/Mandeln, ein kleines Fläschchen Likör – z. B. Baileys)

ZUBEREITUNG

- 1 Die Schokolade mit dem Schlagobers im Wasserbad vorsichtig schmelzen (optimal bei etwa 50 Grad). Dabei immer wieder umrühren. Wenn die Schokolade vollständig geschmolzen ist, kommen 4 EL Trinkschokolade dazu.
- 2 Die geschmolzene Schokolade nun in kleine Formen (am besten aus Silikon) füllen, einen Löffel oder einen Papiertrinkhalm in die Mitte stecken und die gewünschte Deko darauf streuen. Das Ganze abdecken und bei Zimmertemperatur mindestens drei bis vier Stunden fest werden lassen. Die Schokolade dabei keinesfalls im Kühlschrank lagern, da sie sonst unschöne weiße Flecken bekommen kann.
- 3 Nach dem Abkühlen wird die Schokolade vorsichtig aus den Formen gelöst. Falls sie nicht gut rausgleitet, das Förmchen vorsichtig mit heißem Wasser umspülen und anschließend die Außenseite der Schoko nochmal kurz fest werden lassen.
- 4 Die Schokolade am Stiel in kleine Cellophansäckchen packen, mit einem dekorativen Band verschließen und mit einem Etikett versehen. Auf der Rückseite folgende Anleitung notieren: „Die Schokolade am Stiel in eine große Tasse (ca. 250 – 300 ml) mit heißer Milch geben und genießen.“

Fertig ist der warme Seelenschmeichler!

Tipp: Wenn die Schokolade am Stiel länger haltbar sein soll, kann man beim Rezept einfach das Schlagobers weglassen!



Adobe Stock | #202974598

Roter Glühweinlikör

ZUTATEN

- 1 l Rotwein
- 500 g Rohrzucker
- 10 Gewürznelken
- 1 Sternanis
- 2 Zimtstangen
- 1 Vanilleschote
- 2 Orangen
(unbehandelt, Saft und Schale)
- 2 Zitronen
(unbehandelt, Saft und Schale)
- 125 ml Rum
- 500 ml Korn

 **4 Flaschen (je 0,5 l)**

 **60 Minuten**

 **leicht**

ZUBEREITUNG

- 1** Rotwein, Zucker, Gewürze, Vanilleschote und Schale von Orangen sowie Zitronen aufkochen und danach etwa fünf Minuten schwach köcheln lassen.
- 2** Den Saft von Orangen und Zitrone dazugeben und mindestens zwei Stunden ziehen lassen.
- 3** Danach alles durch ein Sieb oder durch einen Kaffeefilter gießen.
- 4** Rum und Korn dazumischen und in Flaschen abfüllen.

Fertig ist der adventliche Genuss im Glas!

Tipp: Den Glühweinlikör erst nach ein bis zwei Wochen servieren, denn dann hat sich der volle Geschmack in den Flaschen entwickelt.

Gebrannte Mandeln-Creme



ZUTATEN

- 10 EL Mandelkerne
- 10 EL gemahlene Mandeln
- 5 EL Staubzucker
- 5 TL Zimt
- 5 Msp. Vanillezucker
- 5 TL Kokosöl
- 10 TL Rapsöl

 **1 Glas (0,125 l)**

 **10 Minuten**

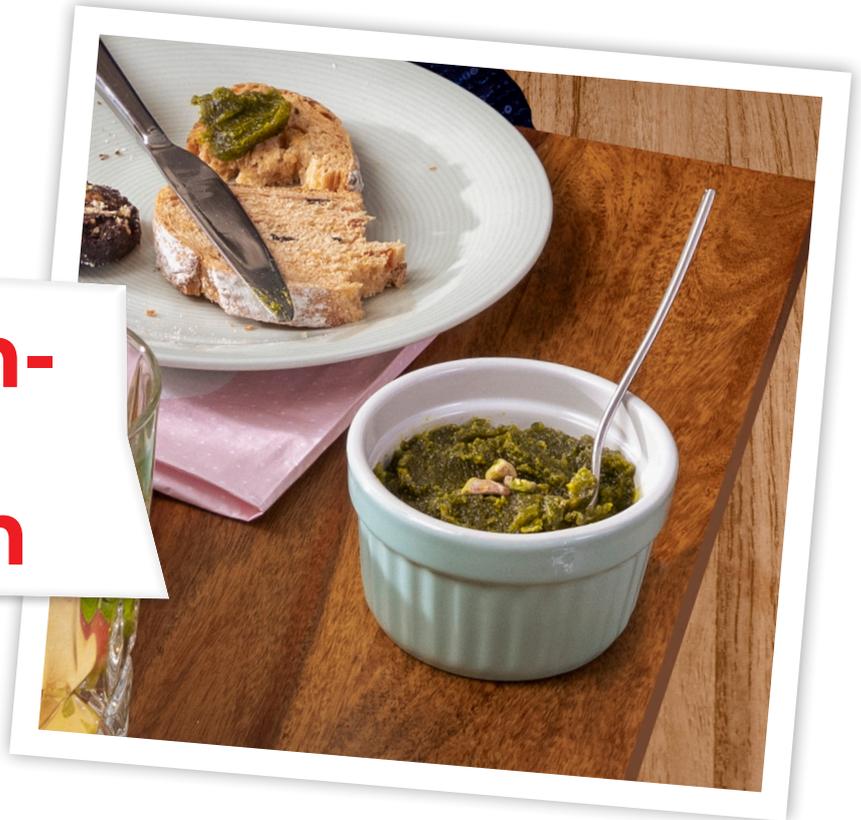
 **leicht**

ZUBEREITUNG

- 1 Die Mandelkerne fein hacken und zusammen mit den gemahlene Mandeln in eine heiße Pfanne geben. Staubzucker dazugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze für drei bis fünf Minuten anrösten.
- 2 Zimt und Vanillezucker zugeben und noch eine Minute weiterrösten.
- 3 Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen, alle Zutaten hineingeben, gut miteinander verrühren und mit einem Stabmixer kurz anpürieren.
- 4 Abkühlen lassen und in ein Glas abfüllen.

**Das perfekte Topping für Jausenbrot,
Jogurt und Dessert!**

Pistazien- Kokos- Aufstrich



ZUTATEN

- 150 g Pistazienkerne ohne Schale
- 4 EL Kokosöl
- 2 EL Agavendicksaft
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Mandel-, Soja- oder Hafermilch
- 1 Prise Meersalz

 **1 Glas (0,125 l)**

 **10 Minuten**

 **leicht**

ZUBEREITUNG

- 1** Pistazienkerne im Zerkleinerer fein hacken.
- 2** Kokosöl in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen und gemeinsam mit dem Agavendicksaft unter die Pistazienmasse mengen.
- 3** Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
- 4** Alle Zutaten im Zerkleinerer so lange mixen, bis eine glatte Creme entsteht.
- 5** Anschließend in ein verschließbares (Bügel-) Glas füllen und kaltstellen.

Voilà!

Tipp: Schmeckt nicht nur als Brotaufstrich, sondern auch zum Kuchen perfekt!