

Knippercher an aner Schneekeges

Cornflakes-Knippercher

Dattelbullen

Dréchefriichten-Knippercher

Huelforme fir Knippercher

Marzipan:

 Gefüllten Dréchefriichten

 Marzipan mat Schockela

Nougat-Knippercher

 Nougatknippercher mat donkelem Schockela

 Nougatknippercher mat Krokant

Petit-beurre-Kuch

Schockela's-Tiermercher

Schockela, gefüllt

Uebst mat Schockela



Cornflakes-Knippercher

Mir brauchen:

Cornflakes
Schockela (Mëllech oder Batteren)

Mir brauchen ausserdeem:

Silikonformen oder Pabeier-Formen wou d'Knippercher dra bléiwen.

Uuecht:

D'Cornflakes z.B. mat der Kichenrull zerklengeren.
De Schockela schmélzen an dann an eng kleng Form schédde.
E puer Stecker Cornflakes esou an de Schockela stiechen, dat se zum Deel
eraus kucken.

Iddie aus engem Restaurant ob der Skipiste vu L'Etale (La Clusaz)

Dattelbullen

Mir brauche fir zirka 6 Leit:

1 Taass Cornflakes
250 g Dattelen ouni Steng
50 g deck Nëss
2 IL Hunneg
1 TL Botter
1 IL Zitrounejus



Uuecht:

D'Cornflakes zerklengeren.
D'Dattelen mat den decken Nëss zerklengeren.
D'Halschent vun de Cornflakes an all aner Zoudoten matenee verméschen a
knieden.
Aus dem Deeg Bulle formen an déi an dem Rescht Cornflakes rullen.

Aus dem Owescours „Geschenke aus der gesunden Küche“ 1991 zu Friedrichshafen.

Dréchefriichten-Knippercher

Mir brauchen:

120 g Dréchefriichten (Aprikosen, Dattelen,
Quetschen, Cranberrien (max 30 g))
ouni Kären
50 g Mandelen
50 g Hieselnëss

Doriwwer eraus:

Hallef Mandelen oder reng Pistachegrimmelen

Uuecht:

Dréchefriichte reng püréieren.



D'Nëss reng muelen.

D'Nëss mat den Dréchefriichte gutt knieden.

Aus dem Deeg Rulle formen an déi an Tranchë schneiden. Déi mat enger hallwer Mandel dekoréieren.

Déi Tranchë kennen och zu Bulle geformt ginn, déi dann a Pistachegrimmele gerullt ginn.

Aus dem Owescours „Geschenke aus der gesunden Küche“ 1991 zu Friedrichshafen.

Huelforme fir Knippercher

Mir brauchen:

Schwaarzen, brongen oder wäisse

Schockela oder Kuvertür

Formen, am beschten aus Plastik (Polycarbonat), alternativ Silikon

Uluucht:

De Schockela am Waasserbad, der Mikrowell oder der Kasseroll (Kachplack op 1) schmélzen.

Ofkille loossen oder mat Schockela vu Raumtemperatur verméschen.

Déi Mëschung erwiermen:

bei schwarzem Schockela op 31-32°C,

bei Mëllech sckockela op 31°C a

bei wäissem Schockela op 28-29°C.

De waarme Schockela an'd Huelforme schëdden an déi duerno direkt ëmdréinen, sou dat nees bal alles eraus leeft.

Ofkille loosse bis e aneren Dag.

No Informatiounen aus dem Knippercherscours (November 2017)

Marzipan

Mir brauche fir de Marzipan:

100 g Mandelen

25 bis 50 g festen Hunneg oder 25 bis 35 g flëssegen Hunneg

Uluucht:

Vun de Mandelen d'Schuel erof huelen (zirka 2 Minutten a kache Waasser leeën, dann erfzëien) an dréchenen.

Ganz reng muelen.

Den Hunneg mat den Nëss an der Maschinn verméschen, bis alles eng Knupp ass.

Dee Marzipan weider mat de Hänn knieden, bis en gutt ass.

Aus dem Owescours „Geschenke aus der gesunden Küche“ 1991 zu Friedrichshafen

Gefüllten Dréchefriichten

Mir brauche fir de Marzipan: (zirka 6 Leit)

200 g Mandelen
50 bis 100 g festen Hunneg oder
50 bis 70 g fléssegen Hunneg

Doriwwer eraus:

200 g Aprikosen
200 g Dattelen
100 g gedréchent Quetschen
Mandelen, deck Nöss, Pistachen,
Kakuetten, Cashew



Uluecht: (zirka 5h)

De Marzipan maachen.

D'Uebst an zwou Halschente schneiden an d'Steng eraus huelen.

De Marzipan zu klenge Portioune formen (vir d'éischt rullen, da Stecker schneiden an déi zu enger Bull, enger flaacher Scheif oder enger klenger Strull formen).

Déi Stecker Marzipan op d'Friichten drécken a mat enger Noss dekoréieren:

- hallef Mandelen oder hallef déck Nöss op'd Quetschen,
- Pistache oder Kakuetten op'd Dattelen an
- hallef déck Nöss oder Cashew op'd Aprikosen.

Aus dem Owescours „Geschenke aus der gesunden Küche“ 1991 zu Friedrichshafen an eegenen Iddien.

Marzipan am Schockela

Mir brauchen:

Marzipan
Schwaarze Schockela

Uluecht:

De Marzipan um Bakpabeier oder téschen 2 Blieder Bakpabeier zu enger zirka 5 mm décker Plack ausrullen.

E bësselche Schockela schmélzen an den Marzipan mat enger dënner Couche usträichen.

En hallwen Dag op'd Sait stellen. (Net an de Frigider.)

Mandele kuerz a kachend Waasser ginn an duerno d'Haut erof huelen.

D'Plack an zwou Halschente schneiden an déi op enee leeën.

Stecker vun ongeféier 3 x 1 cm schneiden.

Vill Schockela schmélzen a mat enger spezieller Forschett ee Marzipanstéck no dem aneren dran zappen, ofdrépse loossen an dann op e Gitter stellen.

D'Mandelen op d'Knippercher drécken.

Kreatioun fir de Jean-Jacques (November 2017).



Nougat-Knippercher

Mir brauchen:

100 g liicht gereechert Hieselnëss
1 1/2 IL flëssegen Hunneg
1/2 TL Nescafe
3/4 IL Kakao

Doriwwer eraus:

Hallef Mandelen oder gereechert Hieselnëss

Ulecht:

D'Hieselnëss reng muelen.

Alles matenee vermëschen an doraus eng oval Rull formen. Zirka 20 Minutte kal stellen.

Scheiwe vun zirka 1 cm schneiden a mat enger hallwer Mandel oder gereecherter Hieselnoss dekoréieren.

Aus dem Owescours „Geschenke aus der gesunden Küche“ 1991 zu Friedrichshafen.



Nougatknippercher mat donkelem Schockela

Mir brauchen (fir zirka 100 Knippercher):

500 g Nëssnougat (► ZC: Zoossen a Crèmen)
100 g schwaarze Schockela (Kuvertür)
100 huel Knippercher aus schwarzem
Schockela (► Huelforme fir Knippercher)
250 g karamelliséiert Hieselnëss (► DK: Dekoratioun)

Ulecht:

De Schockela schmélzen:

Op zirka 50°C erwiermen (Mikrowell der Waasserbad).

Ofkille loossen oder mat Schockela vu Raumtemperatur vermëschen.

Op 31-32°C erwiermen.

De Schockla mat dem Nëssnougat vermëschen.

Déi Mass an déi huel Schockelasforme sprëtzen. Dobäi mat enger Dréibeweeung e Muster maachen.

Op all Knippchen eng Noss setzen.

No mengem Knippercherscours an eegenem Probéieren (November 2017)



Nougatknippercher mat Krokant

Mir brauchen (fir zirka 100 Knippercher):

100 g
70 g Pudderzocker
1 IL Kakao
100 g Mëllechschockela



Uluecht:

D'Hieselnëss liicht muelen.

D'Hieselnëss réischteren.

De Pudderzocker an der Pan no an no schmélzen.

Esou bal en karamelliséiert, d'Nëss dobäi ginn a gutt verréieren.

Op enger Silikonmatt, engem Teller oder engem Bakpabeier ofkille loossen.

Déi Krokantmass am Mixer (Hachoir) esou laang zerklengeren, bis se flësseg gëtt. Ëmmer nëmme kuerz mixen, wëll soss de Mixer an och déi Mass ze waarm ginn.

Déi kill leefeg Mass mat Kakao verméschen

De Schockela schmélzen a mat der Nougat mass verméschen.

Op eng Silikonmatt oder en Bakpabeier Knippercher sprutzen.

Dekoréieren.

Foto mat karamelliséiert Noss, besser mat e bësselche geschieltem schwaarze Schockela dekoréieren.

Petit beurre-Knippercher

Fir zirka 8 Leit:

zirka 24 Petit-beurre-Kichelcher (eng Staang)

50 g oder ca. 2/7 vun enger 200 g Tablett batterem Schockela

200 g wäisse Schockela

150 g Botter

1 Ee

70 g Zocker

1 Päckelche Vanilleszocker

30 g Kakao

Uluecht: (zirka 2 h mat dertëschend 6 h Roupaus)

D'Ee mam Mixer schaumeg schloen.

De Schockela mam Botter lues schmélzen.

Den Zocker mam Vanilleszocker, Kakao an Ee dobäi ginn a gutt réieren.

8 Petit beurren Kichelcher op Frëschhalfolie leeën a Schockelasmass drop verdeelen. Dann eng weider Lo Kichelcher drop leeën an nees mat Schockelasmass opfëllen. Als Ofschloss nach e Kichelchen drop leeën.

Dat ganzt mat Frëschhalfolie zouwéckelen an zirka 6 Stonnen an de Frigo stellen.

Duerno déi 8 Kéip all an 4 kleng Tiermercher schneiden.

Den wäisse Schockela opschmélzen an domatten déi kleng Tiermercher usträichen.

Schockela, gefüllt

Mir brauchen:

Schwaarzen, brongen oder wäissen Schockela
 Füllung no Wonsch: gemuelen Hieselnëss, Mandelstëfter, Krokant, Cranberrien, Roséngen



Doriwwer eraus:

Schmant (Ram)
 Botter
 Silikonsformen

Uluecht:

De Schockela am bain-marie oder an der Kasseroll (Kachplack op 1) wiermen. Eventuell e bësselche Schmant oder Waasser (beim schwaarze Schockela) dobäi ginn.

Bei Schockela mat zirka 50 Prozent Kakao 10 Prozent Botter dobäi ginn.

E bësselche Schockela an'd Form ginn.

D'Füllung dobäi ginn a mat Schockela opfëllen. Reng Füllung mam Schockela vermëschen.

Eventuell mat enger anerer Zort Schockela opfëllen.

D'Form e bësselchen rëseln, da gëtt de Schockela uewen riicht.

Kombinatiounen déi mir gutt schmaachen:

- Battere Schockela mat Mandelstëfter
- Mëllechschockela mat gemuelen Hieselnëss
- Wäisse Schockela mat Cranberrien

Schockela's-Tiermercher

Fir ca. 10 Tiermercher:

150 g wäiss Kuvertür
 50 g Ram
 12 g Botter
 1 Pack ganz dënn Tablettë Schockela (Mokka, Edelbitter oder Vollmëllech)
 100 cm³ Ram



Uluecht:

D'Kuvertür zerklengeren (Messer oder Mixer)

D'Ram an de Botter opkachen, vun der Kachplack huelen an 125 g Kuvertür doran opschmelzen. Ca. 1 ½ Stonne kal stellen.

Duerno mam Handmixer crèmesch opschloen. Mam Löffel oder Sprëtzebeidel 3 Tablettë Schockela mat der Crème zu Tiermercher zesummebauen.

25 g Kuvertür opschmelzen an déi iewescht Tablett dekoréieren.

Uebst mat Schockela

Fir zirka 10 Tiermercher:

100 g edelbattere Schockela (min. 56% Kakao)

Uebst: Drauwen, Stécker Ananas, Kiischten,

Stécker Bir oder Kiwi

zirka 10 grouss Holzbengelcher

Doriwer eraus:

Simmerdëppen

Pënsel

Uluecht:

3 bis 4 Stécker Uebst op en Holzbengelche stiechen.

De Schockela am Simmerdëppen op der klangster Stuf opschmëlzen,
mam Pënsel dënn iwwert d'Uebst sträichen.

