Knippercher an aner Schneekeges

Cornflakes-Knippercher
Dattelbullen
Dréchefriichten-Knippercher
Huelforme fir Knippercher
Marzipan:
- Geféllten Dréchefriichten
- Marzipan mat Schockela

Nougat-Knippercher
- Nougatknippercher mat donkelem Schockela
- Nougatknippercher mat Krokant

Petit-beurre-Kuch
Schockela's-Tiermercher
Schockela, geféllt
Uebst mat Schockela

Cornflakes-Knippercher

Mir brauchen:

Cornflakes
Schockela (Mëllech oder Batteren)

Mir brauchen ausserdeem:

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

Uluecht:

D'Cornflakes z.B. mat der Kichenrull zerklengeren.

De Schockela schmëlzen an dann an eng kleng Form schëdden.

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

Uluecht:

D'Cornflakes zerklengeren.

D'Dattelen mat den decken Nëss zerklengeren.

D'Halschent vun de Cornflakes an all aner Zoudoten matenee vermëschen 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

Uluecht:

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

Uluecht:

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

Ofkille loossen oder mat Schockela vu Raumtemperatur vermëschen.

Déi Mëschung erwiermen:
  bei schwaarzem 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 en 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

Uluecht:

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

Ganz reng muelen.

Den Hunneg mat den Nëss an der Maschinn vermëschen, 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

Gefëllten Dréchefriichten

Mir brauche fir de Marzipan: (zirka 6 Leit)

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

Doriwwer eraus:

200 g Aprikosen
200 g Dattelen
100 g gedréchent Quetschen
Mandelen, deck Nëss, 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 Nëss op'd Quetschen,
- Pistache oder Kakuetten op'd Dattelen an
- hallef déck Nëss 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 tëschen 2 Blieder Bakpabeier zu enger zirka 5 mm décker Plack ausrullen.

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

En hallwen Dag op'd Säit 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 schmëlzen a mat enger spezieller Forschett ee Marzipanstéck no dem aneren dran zappen, ofdrëpse 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
½ TL Nescafe
¾ IL Kakao

Doriwwer eraus:

Hallef Mandelen oder gereechert Hieselnëss

Uluecht:

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 schwaarzem Schockela (►Huelforme fir Knippercher)
250 g karamelliséiert Hieselnëss (►DK: Dekoratioun)

Uluecht:

De Schockela schmëlzen:

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 Dréibeweegung 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 schmëlzen.
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 vermëschen
De Schockela schmëlzen a mat der Nougat mass vermëschen.
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 schmëlzen.
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 opschmëlzen an domatten déi kleng Tiermercher usträichen.
Eegen Kreatioun 2006

Schockela, gefëllt

Mir brauchen:

Schwaarzen, brongen oder wäissen Schockela
Fëllung no Wonsch: gemuelen Hieselnëss, 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'Fëllung dobäi ginn a mat Schockela opfëllen. Reng Fëllung 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 cm^3 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 Läffel oder Sprëtzbeidel 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 klengster Stuf opschmëlzen, mam Pënsel dënn iwwert d'Uebst sträichen.