

Zartbitterschokolade in eine Schüssel bröckeln, über dem Wasserbad schmelzen lassen. Die Schokolade mit 1 TL Espressopulver glatt rühren. Die abgekühlten Mandeln dazugeben und unter die Schokolade rühren. Mit zwei Teelöffeln ca. 20 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, fest werden lassen und die Mandelsplitter in eine Cellophantüte stecken.



**Rosa Baiser-Küsse** Für 20 Stück  
2 Eiweiße mit 1 Prise Salz halbfest  
schlagen.  $\frac{1}{4}$  TL Zitronensaft und 100 g  
feinen Zucker teelöffelweise unterschlagen  
und weiterschlagen, bis die Masse steif,  
glatt und glänzend ist. Mit 3 Tropfen roter  
Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Mit einem  
Spritzbeutel ca. 20 Baisers auf ein mit  
Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Im  
heißen Ofen (Mitte) bei 120° (Umluft 110°)  
in 80–90 Min. trocknen lassen.



**Glühweingewürz** Dafür 2 EL Nelken, 3 Sternanis, 3 EL getrocknete Orangenschalen (s. >) und 50 g braunen Kandis in eine Schüssel geben. 3 Stangen Zimt einmal durchbrechen, diese zu den Gewürzen geben und alles mischen. Die Mischung in ein Glas mit Schraubdeckel oder Bügelverschluss füllen. Fertig! Die Gewürzmenge reicht aus für eine Flasche Rotwein, die man gleich mitverschenken

kann, oder für 750 ml Früchtetee.



**Kalt gerührte Marmelade** Dafür 3 Papayas (ca. 1,2 kg) schälen, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch pürieren. 1 Päckchen Zitronensäure und 300 g Gelierzucker 1:3 dazugeben und ca. 15 Min. mit den Quirlen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts rühren. Die Marmelade mit 1–2 EL Kokossirup würzen. Dann in drei

heiß ausgespülte Gläser à 250 ml füllen. Die kalt gerührte Marmelade ist nicht so fest wie gekochte und hält sich zwei Wochen im Kühlschrank.



**Kandis in Rum** Dafür 150 g braunen oder weißen Kandis in eine Flasche (ca. 200 ml Inhalt), am besten mit einem Bügelverschluss, füllen. Ein Stück Zimtstange auf den Kandis geben. 100 ml