

Rumkugeln (mit Rum oder Orangensaft):

Zutaten:

1 Marmorkuchen

1 Packung Biskotten

½ kg Marillenmarmelade (fein)

300 g Kochschokolade

Rum bzw. Orangensaft

Den Marmorkuchen zerbröseln, die beiden Reihen Biskotten zermahlen und mit warmer Marillenmarmelade und der geschmolzenen Kochschokolade vermischen. Für Erwachsene kommt noch ein kräftiger Schuss Rum dazu, für Kinder etwas Orangensaft. Alles wird verrührt (falls es sich nicht formen lässt, dementsprechend mehr Marmelade oder Biskotten daruntermischen).

Kugeln formen und entweder in Schokostreusel, buntem Zuckerstreusel oder Kokosette rollen, eventuell in bunte Papier-Förmchen legen. Lieblingskekse der Kinder!

Schokolade-Nuss-Cornflakes Happen:

Zutaten:

Kochschokolade

Milchschokolade

1 Esslöffel Butter und Speiseöl

Geröstete Mandelsplitter, gehackte Mandeln, Cornflakes

Kandierte Kirschen

Die Schokolademischung mit Butter und Öl schmelzen und so viel als möglich geröstete Nüsse und Cornflakes hinzufügen und verrühren. Danach auf ein Backpapier mit dem Löffel kleine Häufchen machen und je nach Geschmack, obenauf eine halbe kandierte Kirsche setzen! Köstlich!

Dattel-Marzipan-Schokolade Konfekt

Zutaten:

Datteln

Marzipan

Kochschokolade

Butter, Öl

Datteln aufschneiden und entkernen (es gibt aber auch schon entkernte Datteln zu kaufen), aus Marzipan kleine Röllchen formen und statt dem Kern einsetzen. Die gefüllten Datteln in die mit etwas Butter und Öl geschmolzene Kochschokolade einseitig eintunken, auf ein Backpapier zum Erstarren legen. Einfach und köstlich!

