



© Kurt-Michael Westermann



## Weihnachtskonfekt

nach dem Rezept von Werner Wiesenberg

**160 g Vollmilchschokolade oder -kuvertüre, klein geschnitten • 160 g Zartbitterschokolade oder -kuvertüre, klein geschnitten • 200 ml Obers • 1/2 KL Lebkuchengewürz • etwas säuerliche Marmelade (Brombeere, Ribisel, Weichsel, Ananas, Orange etc.) • Hohlkörper in verschiedenen Formen**

*Hinweis: Durch die erhöhte Zugabe von Schlagobers kann diese Masse nur in Hohlkörper gefüllt werden.*

Obers mit Lebkuchengewürz aufkochen, von der Herdstelle nehmen und die klein geschnittene Schokolade darin auflösen, gut mit dem Schneebesen verrühren. Bei Raumtemperatur ca. 3–4 Stunden abkühlen lassen. In die vorbereiteten Hohlkörper einen Tupfen abgerührte Marmelade (am besten mit dem jeweiligen Schnaps oder Likör verfeinert) einfüllen. Nun die auf ca. 28° C abgekühlte Canache mit dem Schneebesen von Hand cremig aufschlagen. Canache in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (in der Größe der Hohlkörperöffnung) füllen und die Canache einfüllen.

Falls Zipferl über den Hohlkörpern stehen oder ragen, diese mittels Teigkarte glätten und mit temperierter Kuvertüre oder Schokoladeglasurmasse verschließen. Wer möchte, kann das Konfekt noch mit temperierter Kuvertüre oder Schokoladeglasurmasse überziehen. Nach dem Entnehmen oder Stürzen könnte man noch mit kandierten Früchten oder Schokoladestreifen (weiß oder gefärbt) verzieren.

Ingrid Pernkopf

**Süßes zur Weihnachtszeit**

248 Seiten, 17 x 24 cm, mit zahlreichen

Fotos von Kurt-Michael Westermann

Pichler Verlag € 24,95

ISBN 978-3-85431-498-1

## Köstliche Backträume und süße Weihnachtsgeschenke

Die weihnachtliche Backkunst von Ingrid Pernkopf ist seit ihrem ersten bei Pichler erschienenen Buch in aller Munde. Der neue Band vermengt in über 200 Anleitungen nicht nur Ei, Zucker und Mehl zu kunstvollen und wohlschmeckenden Naschereien, sondern verrät auch Tipps und Tricks zur Herstellung extravaganter Liköre, Marmeladen, Punschvariationen, Füllungen und Glasuren. Doch was wäre Weihnachten ohne Lebkuchen, Stollen oder Marzipan? Und wie wäre es zur Abwechslung einmal mit Konfekt und Pralinen zum Christkind? Dieses Buch hilft Ihnen, mit selbstgemachten süßen Geschenken etwas Besonderes auf den Gabentisch zu zaubern.



### Ingrid Pernkopf

geboren in Gmunden am Traunsee, führt seit 1989 gemeinsam mit ihrem Mann Franz das elterliche Gasthaus *Grünberg am See*. Am liebsten verarbeitet sie heimische und natürliche Produkte. Von ihr bereits erschienen: *Weihnachtsbäckerei aus Österreich*, *Die Oberösterreichische Küche* (mit Christoph Wagner) und die *Österreichische Vorratskammer* (mit Willi Haider).

