

Rumkugeln

Für die Kugelmasse
etwa 500 g Biskuitbrösel
250 ml Wasser
1 Fläschchen Rum-Aroma
125 g Kokosfett
1 Tasse Splenda oder Nevella
20 g Kakao
Vanille-Aroma + 1 Fläschchen Rum-Aroma
1 Ei Größe M

Zum Wälzen der Masse:
Schokoraspeln von 100%-iger Schokolade + Splenda oder Nevella

Für die Masse Biskuitbrösel in eine Rührschüssel geben. Rum-Aroma und Wasser miteinander verrühren. Die Biskuitbrösel damit beträufeln. Kokosfett in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen. Splenda / Nevella und Kakao in die Rührschüssel sieben. Vanille-Aroma und Rum-Aroma hinzufügen. Nach und nach Ei und Kokosfett unterrühren.

Gesamte Masse mit den Biskuitbröseln vermischen.
Teelöffelweise Kugeln formen und in Schokoladeraspeln wälzen.
Kugeln kalt stellen, damit sie fest werden.

Weihnachtliche Pflaumen-Zimt-Sahne / Strenge Diät

Teig:

- 4 Eiweiß sehr steif schlagen
- 4 Eigelb mit 2 EL heißem Wasser schaumig rühren
- 3-5 gehäufte EL Nevella zugeben und weiterschlagen, bis die schaumige Masse homogen ist.
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 1 gehäufter TL Weinstein-Backpulver sowie das Eiweiß vorsichtig unterziehen.

Backen:

- In eine mit Backpapier ausgelegte oder gefettete und mit Nüssen bestreute Springform (26cm) füllen
- Bei 175° ca. 20 – 25 Min. im vorgeheizten Ofen backen (Ober- u. Unterhitze)
- Auskühlen lassen

Fruchtaufstrich:

- 175 g Pflaumen sehr gut vermischen und mit
- 2-3 EL Nevella auf den Siedepunkt erhitzen
- 1 gestr. TL Agar-Agar zugeben
- 2 Min. sprudelnd weiterkochen lassen
- Ausgekühlt auf den Boden steichen

Belag:

- 5 Becher Schlagsahne kurz anschlagen
- 60 g Sofortgelatine (erspart das Einweichen und vermeidet Klumpen) und
- 3-4 gehäufte EL Splenda unterrühren
- Vanillemark und Zimtpulver nach Geschmack zugeben und steifschlagen
- Einen Teil der Sahne für die Dekoration der Torte in einen Spritzbeutel füllen
- Restliche Sahne auf den Boden geben.
- Im Kühlschrank fest werden lassen

Dekoration:

- 12 Stücke kennzeichnen, am besten mit einem Tortenteiler
- Mit gehackten Nüssen bestreuen. Es kann noch etwas Kakao dezent darüber gestreut werden.
- 12 Sahnerosetten aufspritzen
- 12 halbe Walnüsse auf die Rosetten setzen

Tipp:

- Gut durchziehen lassen
- Eignet sich wunderbar zum Einfrieren, am besten als Einzelstücke

Nussmakronen

4 Eier
4 Tassen Splenda

schaumig rühren

500 g gemahlene Haselnüsse
1 EL Eiweißpulver

unterrühren

Mit einem Teelöffel Häufchen auf das Blech setzen
bei 160° ca. 10 Min. backen

Kokosmakronen

9 Eiweiß
4 Tassen Splenda

rühren bis Eiweiß steif ist

500 g Kokosflocken darunter heben und mit dem Teelöffel Häufchen auf das Blech setzen.

Backen bei ca. 140° bis sie leicht Farbe haben (ca. 10 Min.)

Schoko-Nuss-Plätzchen

150 g Butter oder Margarine
200 g gem. Mandeln/Haselnüsse oder Walnüsse
7-8 EL Splenda/Nevella/Süßstoff (je nach Geschmack, mehr oder weniger)
2 TL Johannisbrotkernmehl
1 TL Backpulver
2 EL Kakao
2 Eier

Alle Zutaten mit einem Knethaken verrühren.
Kleine Häufchen (1/2 TL) auf Backpapiersetzen und bei 150-170°C (Umluft) 10-15 Minuten backen.

Achtung: Temperatur und Zeit beachten. lieber 12 Minuten – Kakao wird bei zuviel leicht bitter.

Den Teig auch mal ohne Kakao ausprobieren.

Nach dem Abkühlen die Plätzchen mit Schokoglasur garnieren.

Dazu:

250 g Palmin
50 g Butter zusammen langsam erwärmen bis es flüssig ist
4 gehäufte EL Kakao
5 EL Splenda oder Nevella
1 EL Süßstoff flüssig
3 EL gem. Mandeln untermischen und noch im flüssigen Zustand die Plätzchen garnieren.

Schokotaler

250 g Palmin
50 g Butter
4 gehäufte EL Kakao
5 EL Splenda oder Nevella
1 EL Flüssigsüßstoff
3 EL gemahlene Mandeln (o. Haselnüsse)

Alles gut vermischen (leicht erhitzen zum besseren umfüllen) und in Formen geben/füllen. (Dicke nach Belieben).
Erkalten lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Vor dem Erkalten in flüssige Schokomasse gehackte Mandeln, ganze Haselnüsse, Kokosraspeln etc. einstreuen.