

CONFISERIE

ALTMANN & KÜHNE



Rezept des Monats

Getunkte Trockenfrüchte

Sie benötigen:

getrocknete Früchte (z. B. Marillen, Zwetschken, Datteln, Feigen, Ananas ...), Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse, Cashews ...), helle & dunkle Kuvertüre, Backtrennpapier

Zubereitung:

Kuvertüre im Wasserbad verflüssigen und zu einer cremigen Konsistenz abkühlen lassen. Diese erneut unter ständigem Rühren auf maximal 32 °C erwärmen, da die Kuvertüre nach dem Abkühlen sonst einen Grauschleier erhält. Die Früchte und Nüsse einzeln in die Kuvertüre tauchen, abtropfen und auf Backtrennpapier erstarren lassen.

Viel Vergnügen und guten Appetit!