

## Informationen zur Sendung vom 08.12.2024

### Dubai-Schokolade dreimal anders

Von Ulla Scholz

### Zutaten (für je 12 Törtchen)

#### Salz-Karamell-Mandel

400 g Bitterschokolade  
 1 Dose gezuckerte Kondensmilch  
 100 g Mandelblättchen  
 1 EL Tahini  
 2 EL Zuckersirup aus Ahorn, Agave oder Reis  
 100 g Halva (türkische Süßigkeit aus Sesam und Zucker)  
 130 g Engelshaar (Kadayif – Teigfäden)  
 1 EL Butter oder vegane Alternative  
 Prise Salz

#### Kokos-Creme

100 g Kokosflocken  
 4-5 EL Kokos-Mandelaufstrich oder andere Kokoskombination  
 100 g Halva (türkische Süßigkeit aus Sesam und Zucker)  
 130 g Engelshaar (Kadayif – Teigfäden)  
 1 EL Butter oder vegane Alternative  
 Prise Salz

#### Erdnuss-Crunch

100 g ungesalzene Erdnüsse  
 125 g Erdnusscreme  
 2 EL Zuckersirup aus Ahorn, Agave oder Reis  
 130 g Engelshaar (Kadayif – Teigfäden)  
 1 EL Butter oder vegane Alternative  
 Prise Salz

## Zubereitung

### Schokokorbchen

Für die Schokokorbchen die Schokolade in kleine Stücke brechen und in eine Metallschüssel geben. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen und die Schokolade schmelzen und glattrühren. Sie sollte auf keinen Fall zu heiß werden, da sie sonst später stumpf aussieht.

Die Mulden einer Silikon-Muffinform nacheinander mit einer kleinen Kelle befüllen. Die Form vorsichtig mehrmals rundum so drehen, dass auch die Ränder mit Schokolade überzogen sind. Dann in den Kühlschrank stellen. Wenn sie durchgehärtet ist, lassen sich die einzelnen Korbchen ohne Probleme herausnehmen.

### Salz-Karamell-Mandel

Das Etikett der Kondensmilch entfernen. Die Dose in einen passenden hohen Topf geben und so viel warmes Wasser zugießen, dass die Dose völlig bedeckt ist. Die Herdplatte auf kleinste Stufe stellen und die Milch circa 4 Stunden köcheln lassen. Darauf achten, dass das Wasser nur leise kocht und dass sich immer genug Flüssigkeit im Topf befindet. Die Kondensmilch über Nacht im Kochwasser vollständig abkühlen lassen. Die Dose mit einem Büchsenöffner aufschneiden und die Hälfte der Creme entnehmen. Die andere Hälfte als Karamellsauce oder Aufstrich nutzen.

Die Kadayif-Teigfäden auseinanderziehen und in Butter golden anrösten. Anschließend vollständig abkühlen lassen. 200 g Karamellcreme leicht salzen und mit gehacktem Halva und gerösteten Mandelblättchen vermischen. Zuletzt das Engelshaar so unterheben, dass eine glatte Creme entsteht. Die Schokoladenkorbchen mit 1-2 Esslöffeln Masse füllen und wieder kaltstellen.

## **Informationen zur Sendung vom 08.12.2024**

### **Dubai-Schokolade dreimal anders**

Von Ulla Scholz

#### **Kokos-Creme**

Die Kokosflocken in Kokosöl leicht rösten, dann mit Kokosaufstrich und eventuell etwas Kokosöl verrühren. Halva mit einem Messer zerkleinern. Gerösteten Kadayif-Fäden und Halva unterheben. Danach in die entsprechenden Schokokörbchen füllen und kühlen.

#### **Erdnuss-Crunch**

Die Erdnüsse grob zerkleinern, in Pflanzenöl leicht rösten und abkühlen lassen. Erdnussmus und etwas Ahornsirup oder Agavendicksaft verrühren und geröstete Nüsse und Kadayif unterziehen. Sollte das Ganze zu fest geraten, kann man noch einmal etwas neutrales Pflanzenöl zuführen. Die Masse in die Schokoladenformen füllen und kaltstellen.

#### **Ullas Küchentipps**

Möchte man die Körbchen verschließen, muss noch einmal Schokolade erwärmt werden. Die wird auf Backpapier gegossen und ein zweites Blatt Backpapier aufgelegt. Das Ganze glattstreichen und auf einem Blech kühlstellen. Später mit einem passenden runden Ausstecher Kreise austanzen, die auf die Schokoladentörtchen passen. Die Kreise sollten ein wenig kleiner sein. Dann die Ränder mit warmer Schokolade abdichten und die Törtchen nach Gusto mit Nüssen, Schokosplittern oder Kokostreifen verzieren.

#### **Wo gibt es was?**

Kadayif findet man im türkischen Lebensmittelhandel in der Kühltheke. In großen Supermärkten habe ich die Teigfäden bisher nicht gefunden. Wer auf dem Land wohnt, muss möglicherweise weit fahren. Hier empfehle ich, diese Zutat im Internet zu bestellen.

Etwas einfacher ist es, Halvas zu bekommen. Diese orientalische Süßigkeit kommt aus dem orientalischen Raum und wird auch in Griechenland, Polen und Russland geschätzt. Halvas besteht aus geröstetem Sesam und Zucker, kann aber auch Mandeln und andere Nüsse, sowie Grieß und Eiweiß enthalten.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**