

# Rezeptvorschläge:

## 1. Kicherkugeln

### Zutaten für 30 Stück:

30 schöne Sauerkirschen aus dem Glas, 60g Halbbitterschokolade, 200g Zucker, 200g fein gemahlene Haselnüsse, 2 Esslöffel Kirschkonfitüre und Zucker zum Wälzen.



### Zubereitung:

1. Reibe die Schokolade fein- am besten du legst sie vorher in den Kühlschrank. Verknete sie mit den 200 g Zucker, den Nüssen und der Konfitüre zu einem Teig.
2. Lass die Kirschen sehr gut abtropfen. Knete den Teig noch durch. Wenn er zu hart ist, gib ein paar Tropfen Kirschsafft dazu.
3. Steche mit einem kleinem Esslöffel eine Portion Teig ab, drücke sie in deine Handfläche, lege eine Kirsche hinein und schließe den Teig darüber. Jetzt ganz vorsichtig zu einer Kugel formen.
4. Rolle die Kugel in Zucker - aber gaaaanz vorsichtig und lass sie 1-2 Tage am besten in der Speisekammer, damit keine Fliegen drankommen, an der Luft trocknen...In dieser Zeit kannst du schon mal das Kichern und Lachen üben!

## 2. Raffaello

### Zutaten:

200ml Wasser, 400g Zucker, 100g Pulver-Milch (gibt es im Reformhaus), 200g geriebene Kokosnuss, 250g Margarine oder Butter, 200g Haselnüsse, noch einmal 200g geriebene Kokosnuß (um die fertigen Kugeln darin zu rollen)



### Zubereitung:

Zucker in Wasser in einen Topf schütten, Zucker bei geringer Hitze schmelzen lassen, dabei ständig rühren, damit nichts anbrennt. Topf vom Herd nehmen, Herd ausschalten. Nun die Butter/Margarine darin schmelzen lassen. Dann 200g Kokosnuss darin verrühren. Nach dem Umrühren Pulver-Milch hinzumischen. Die Masse abkühlen lassen und 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag den "Teig" zu kleinen Kugeln rollen, je eine Haselnuss hinein drücken und die Kugeln in Kokosraspeln wälzen, eine Stunde in den Kühlschrank und "Guten Appetit"!

Hinweiß: Wenn diese Raffaello kühl gelagert werden halten sie sich mindesten einen Monat.