











Meine kleine  
Naschboutique

Süßigkeiten selber machen  
und verschenken

Bassermann



# Inhalt

Willkommen in der Naschboutique! ..... 9

## Die Rezepte

<i>Orangen-Pistazien-Schokolade</i> .....	12
<i>Schokoladentrüffel</i> .....	16
<i>Chili-Limetten-Ecken</i> .....	20
<i>Mokka-Cups</i> .....	24
<i>Schoko-Mints</i> .....	28
<i>Schoko-Orangen-Stäbchen</i> .....	32
<i>Mini-Eiskonfekt</i> .....	36
<i>Erdnusskrokant</i> .....	40
<i>Marzipanfrüchte</i> .....	42
<i>Lakritzstangen</i> .....	46
<i>Geschichtetes Brausepulver mit Dipper</i> .....	48
<i>Brausepulver-Ufos</i> .....	50
<i>Zuckerstöcke</i> .....	52
<i>Fruchtgelee-Bonbons</i> .....	56
<i>Zitronendrops</i> .....	60
<i>Milchbonbons</i> .....	64

## Guter Rat

<i>Thermometer</i> .....	70
<i>Spezialzutaten</i> .....	71
<i>Arbeiten mit Schokolade</i> .....	72
<i>Gezogenes Zuckerwerk</i> .....	74
Register .....	76
Impressum.....	77

◀ *Schokoladentrüffel, Rezept Seite 16*





# Willkommen in der Naschboutique!

Tante Emmas Bonbonglas, prickelndes Brausepulver auf der Zunge oder eine Tafel Schokolade als Belohnung – die süßen Verlockungen der Kindheit sind zahlreich. Aber auch erwachsene Naschkatzen erfreuen sich an hübsch präsentierten Süßigkeiten – für zwischendurch oder als Betthupferl.

In diesem Buch finden Sie die schönsten Ideen rund um die Herstellung und Dekoration süßer Klassiker wie Pralinen, Schokolade, Eiskonfekt, Bonbons oder Brausepulverufos.

Leicht nachvollziehbar zeigen Ihnen **Anleitungen Schritt für Schritt**, wie einfache Süßigkeiten für jeden Tag bis hin zu Konfiserie-Klassikern gelingen. In **Tipps, Süße Ideen** und **Klassische Varianten** sagen Ihnen Experten, wie Ihre Projekte ein voller Erfolg werden. Und unter **Dekorative Ideen** und **Perfekt präsentiert!** entdecken Sie zauberhafte Ideen, wie die kleinen Meisterwerke besonders dekorativ präsentiert oder stilvoll als Geschenk verpackt werden können.

**Guter Rat** findet sich am Ende des Buchs. Dort erfahren Sie so manches Grundsätzliche im Umgang mit den Hauptzutaten des Zuckerbäckers. Dazu zählen neben Schokolade und Zucker auch besondere Zutaten wie Zitronensäure oder Fruchtaromen. Diese bekommen Sie über Reformhäuser oder bei spezialisierten Online-Anbietern.

Verwöhnen Sie Ihre Familie und Freunde mit den selbst hergestellten exquisiten Kreationen aus diesem Buch. Gutes Gelingen!

## **BENUTZERHINWEIS**

Die Bezifferung der Schrittfotos ist identisch mit dem jeweiligen Rezeptschritt. Heißt: Foto 1 bezieht sich auf Rezeptschritt 1 usw. So wie es nicht nötig ist, jeden Rezeptschritt abzubilden, kann ein Rezeptschritt zum besseren Verständnis auch durch zwei Fotos dokumentiert sein (z.B. 2a, 2b).

# *Die Rezepte*

