

# Sonstiges

Stand 1. Oktober 2021

## Polenta-Pralinen

### *Für 30 Pralinen*

*1/4 l Milch*

*100 g Marzipan*

*100 g Polenta*

*5 El Amaretto (zu wenig!)*

*50 g Pistazienkerne*

*Maisstärke*

*150 g bittere Kuvertüre*

1. Milch zum Kochen bringen, Marzipan in kleinen Stücken hineingeben und mit einem Schneebesen so lange rühren, bis sich das Marzipan vollständig aufgelöst hat. Polenta zugeben und 5 Minuten bei milder Hitze kochen lassen, dabei ständig umrühren. Amaretto zugießen (5 El laut Originalrezept sind zu wenig), dann den Topf vom Herd nehmen.
2. Von den Pistazien 30 Kerne beiseite legen. Den Rest fein hacken und mit der Polentamasse mischen. Die Hände mit etwas Maisstärke bestäuben und die Masse zu 30 Kugeln formen.
3. Kuvertüre fein schneiden und im Wasserbad auflösen, aber nicht über 28 Grad erhitzen. Die Kugeln nacheinander mit einer Gabel in die Kuvertüre tauchen, etwas abtropfen lassen und auf Backpapier legen. Sofort mit den Pistazienkernen garnieren und für ein paar Tage in den Kühlschrank stellen. Kalt servieren.

*Quelle: E&T 10/92/9*

## Quittenlikör

### *Für 1 Liter:*

*1,5 kg Quitten*

*150 g Zucker*

*1/2 l Cognac oder Weinbrand*

*10 g bittere Mandeln*

*20 g Korianderkörner*

Die Quitten mit einem sauberen Tuch gründlich abreiben. Dann mit der Schale grob in eine Schüssel raffeln, mit einem Tuch abdecken und über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag durch ein Tuch pressen; ergibt etwa 1/2 l Saft. Saft mit dem Zucker auf milder Hitze klarkochen, kalt werden lassen. Anschließend mit dem Cognac, den bitteren Mandeln und den Korianderkörnern mischen. Den Saft in ein steriles, gut verschließbares Gefäß füllen und mindestens 3 Monate stehen lassen. Dann durchgießen und in kleinen, ebenfalls gut verschließbaren, sterilisierten Flaschen aufbewahren.