

**Genießen**

**Annica Bergemann**

**Donnerstag, 14.12.2023**

**Weihnachtliche Puffreiswürfel mit Ingwer und Orange (Rice Crispy/Crispie Würfel)  
Für ca. 50 Stück**

**Zutaten:**

**Für die Puffreiswürfel:**

- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- 200 g Vollmilch-Kuvertüre
- 35 g Kokosöl
- 60 g Mandelstifte
- 30 g kandierter Ingwer
- 10 g Orangeat
- 70 g gepuffter (Vollkorn-)Reis (ungesüßt)
- ½ TL gemahlene Kardamom
- 1 TL Zimt
- 1 Msp. rosa Beeren, zerstoßen  
(= roter Pfeffer)
- 1 Msp. gemahlener Ingwer

**Für die Garnitur:**

- 50 g weiße Kuvertüre oder Vollmilch-Kuvertüre
- Rosenblütenblätter, getrocknet
- Rosa Beeren, zerstoßen (= roter Pfeffer)

**Außerdem:**

- Auflaufform/Silikonform oder Backrahmen  
(ca. 20x20cm)
- Backpapier zum Auslegen der Form
- Schlagkessel mit Standring
- Spritztütchen



**Zubereitung:**

1. Eine Auflaufform/Silikonform oder Backrahmen (ca. 20x20cm) mit Backpapier auslegen.
  2. **Für die Puffreiswürfel** beide Kuvertüresorten mit einem großen Messer hacken und in einen Schlagkessel mit Standring geben. Kokosöl zugeben und über einem heißen Wasserbad unter gelegentlichem Rühren schmelzen.
  3. Inzwischen die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen.
  4. Ingwer und Orangeat fein hacken.
  5. Gepufften Reis, Mandeln, Ingwer, Orangeat, Kardamom, Zimt, rosa Beeren und gemahlene Ingwer unter die flüssige Kuvertüre rühren.
  6. Die Reismischung in die vorbereitete Form geben, glattstreichen und 2 Stunden kaltstellen
  7. Die ausgekühlte Masse aus der Form lösen und mit einem großen, glatten Küchenmesser in gleichmäßig große (etwa 3x3cm) Würfel schneiden.
  8. **Für die Garnitur** die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken und wie in Punkt 2 schmelzen. Geschmolzene Kuvertüre in ein Spritztütchen füllen und die Würfel fein filieren. Mit zerstoßenen rosa Beeren und getrockneten Rosenblütenblättern garnieren.
- Hinweis:** bei einer Rahmengröße von 18x18cm werden es ca. 36 Würfel.