

CHAMER STADTEILE

Chammünster. Nikolausdienst: Der Nikolaus der Pfarrei Cham-münster besucht die Kinder am Samstag und Sonntag, 5. und 6. Dezember, jeweils ab 16 Uhr. Spenden kommen den Straßenkinderprojekten von Pfarrer Neuendorf in Bolivien zugute. Anmeldung bei Hierl, Telefon 30184.

Haderstadt. Rudl. Morgen, Freitag, 20 Uhr. Jahresversammlung im Gasthaus Schneider in Haderstadt.

Michelsdorf. SV: Dance for Minis ab vier Jahren am heutigen Donnerstag um 15 Uhr. Kinderturnen (vier bis sieben Jahre) sowie Eltern-Kindturnen (eins bis drei Jahre) um 16 Uhr. Sanfte Gymnastik 60 plus heute um 17 Uhr. Bauch-Beine-Po von 18 bis 19 Uhr. – Einzahlungen beim Sparclub sind von 19.15 bis 20.15 Uhr im Vereinsheim möglich. – Die AH trainiert um 19 Uhr. Die Weihnachtsfeier ist morgen, Freitag, ab 19 Uhr im Vereinsheim. – Die Jahresauszahlung beim Sparclub ist morgen, Freitag, ab 19 Uhr.

Altenmarkt. DJK-Stockschnitzen: Heute, Donnerstag, 19 Uhr Training in der Stockhalle Untertraubach. Abfahrt 18.50 Uhr am Stockhausl.

Katzbach. Talschütz: Morgen, Freitag, Nikolausschießen ab 20 Uhr im Vereinsheim. Päckchen im Wert von sechs Euro, in Zeitungs-papier eingepackt, mitbringen.

Katzbach. FC-Eisstockabteilung: Heute, Donnerstag, 19 Uhr, Training auf den eigenen Pflasterbahnen. Am Sonntag beginnt das Training um 18 Uhr in Katzbach.

Windischbergerdorf. Kirchenchor: Heute, Donnerstag, Probe um 19.30 Uhr in der Pfarrkirche.

Windischbergerdorf. Senioren: Weihnachtsfeier mit Nikolausbesuch heute, Donnerstag, um 14 Uhr im Pfarrheim.

Windischbergerdorf. OGV: Morgen, Freitag, 19 Uhr. Adventsstilzweil für alle Mitglieder im „Buch-berghof“.

Windischbergerdorf. „Bergerdorfer Amseln“: Morgen, Freitag, Chorprobe um 16.30 Uhr und am Sonntag um 8.30 Uhr.

Windischbergerdorf. Ministranten: Samstag, 9 Uhr, Plätzehaben-cken im Pfarrheim. Nach den Gottesdiensten am Samstag und Sonntag Plätzehen- und Glühweinverkauf.

Vilzing. Frauen- und Mütterverein: Abfahrt zum Christkindmarkt nach Schloss Wildenreuth um 9 Uhr in Schachendorf und um 9.05 Uhr in Vilzing. Für Kurzentschlossene sind noch Plätze frei. Anmeldung bei M. Nicklas, Telefon 09971/31922.

Vilzing. Lindenbauschützen: Morgen, Freitag, 19.30 Uhr Nikolausschießen im Gasthaus Eisenreich.

Vilzing. KuSK: Samstag, 5. Dezember, Christbaumversteigerung der SuKK Wilting in Sportheim. Abfahrt beim Gasthaus Eisenreich um 19 Uhr.

Vilzing. AH: Heute, Donnerstag, 19 Uhr Hallentraining in der Schulturnhalle Chammünster.

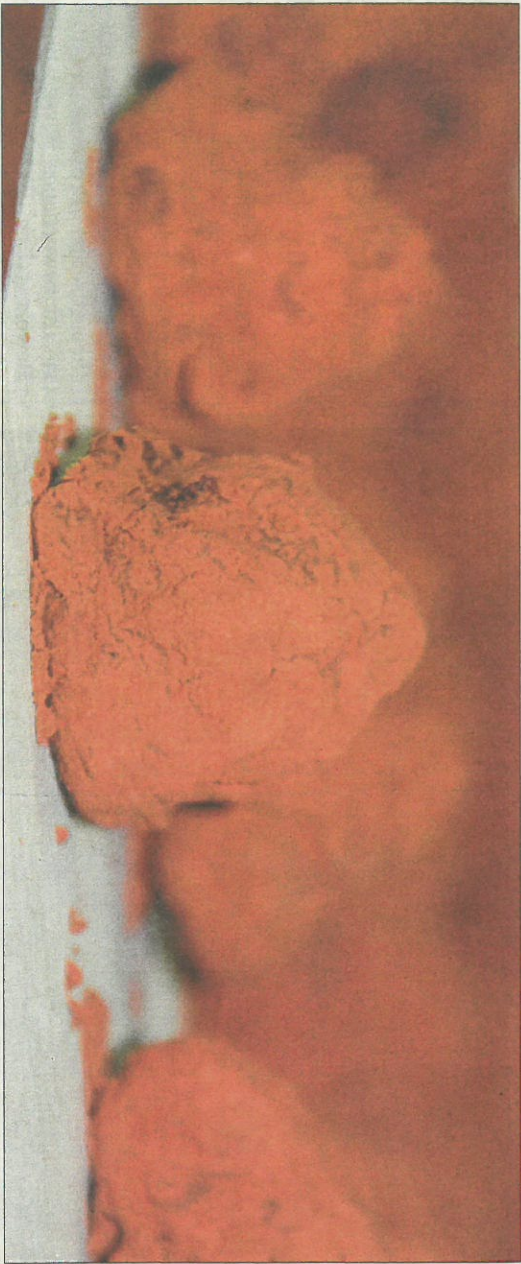
Vilzing. DJK: Heute, Donnerstag, 20 Uhr Vorstandssitzung im Vereinsheim.

Untertraubach. Pfahlschütz Thierstein: Morgen, Freitag, 19.30 Uhr Nikolausschießen mit Weihnachtsfeier im Vereinslokal Eberbeck in Untertraubach. Geschenkpacket! im Wert von fünf bis acht Euro, eingepackt in Zeitungspapier, mitbringen.

Untertraubach. OGV: Sonntag, 6. Dezember, 14 Uhr, Jahresabschlussfeier mit Ehrungen im Gasthaus Luger in Fenting. – Samstag, 5. Dezember, Christbaumversteigerung der SuKK im Gasthaus Holzer.

Advent in der Altenmarkter Kapelle

Altenmarkt. In der „Johannes der Täufer“-Kapelle ist am morgigen Freitag um 19 Uhr Rorate. Am Sonntag, 6. Dezember, um 17 Uhr bringen die „Lamer-Winkel-Sänger“ aus Lam adventliche Lieder und Texten zu Gehör.



Herbe Hülle, sahnig-süße Fülle: Der Lebkuchentrüffel glänzt nicht mit perfekten Formen, sondern mit unvergleichlichem Geschmack.

Eine Praline für Anfänger

Lebkuchentrüffel sind leicht zu machen – mit guten Zutaten und vier Händen

Von Jasmin Gassner

Stamsried. Eins vorneweg: Wer sich zum ersten Mal daran wagt, Pralinen selbst zu machen, sollte sich auf eine verklebte Küche einstellen und am besten noch einen Helfershelfer zur Hand haben. Schoko-Finger machen aus jeder Küche ein Schlachtfeld. Schnell ist klar, warum handgefertigte Pralinen ihren Preis haben. Das ist Handarbeit. Zum Glück gibt es die Pralinenmanufaktur von Chocolatiere Bettina Dobler. Sie hat weit mehr als 50 Rezepte in der Hinterhand, was die süße Kunst betrifft, und verrät eines, das ihr „anfängertauglich“ erscheint.

„Knack, Schmeltz, Glanz“

Lebkuchentrüffel soll es zu Weihnachten geben. „Das passt prima in die Saison. Und die sind leicht zu machen“, verrät Dobler. „Das Temperieren der Schokolade fällt weg.“ „Temperieren?“, Wird Schokolade zu heiß verarbeitet, bekommt sie graue Schlieren“, weiß Dobler. Das beeinflusst zwar den Geschmack nicht, trotzdem wertet es das Gesamtprodukt Praline ab. „Knack, Schmeltz, Glanz“, darauf kommt es bei den Appearthappen an. Das Auge ist mit. Und Dobler ist perfektionistisch in ihrem Anspruch an Schokolade. Deshalb kommen ihr auch nur die besten Zutaten in die Schüssel. „Bio und fair trade“ sind ihr Credo, seit sie sich mit der Pralinenmanufaktur selbstständig gemacht hat. „Schokolade ist Genuss. Wenn ich mir diese süße Sünde leiste, dann eine, an der kein Blut klebt.“ Der Kakaohandel hat an schon so manchen afrikanischen Bürgerkrieg finanziert.

Und dann die Qualität: „Keine Konservierungsstoffe!“, sagt sie. Die lehnt sie kategorisch ab. Obwohl ihre Kunden sagen, ihre Pralinen wären zu schön zum Essen, rät Dobler stattdessen zum baldigen

Ein strahlendes Lächeln zum Schluss: Bettina Dobler blickt zufrieden auf die unter ihrer Regie gefertigten Lebkuchentrüffel.



len. Für 70 Stück Lebkuchentrüffel löst Dobler exakt 50 Gramm Glucosesirup in 200 Milliliter Sahne auf. „Kurz hochkochen lassen, dann nach Geschmack Lebkuchengewürz zugeben“, sagt sie. „Ich rate zu einem Teelöffel.“ Wer Lebkuchengewürz nicht mag, darf an dieser Stelle experimentieren. „Es gehen alle anderen trockenen Gewürze genauso“, sagt Dobler. „Zimt, Kardamom, sogar Chillies.“ Wer mag, kann ein bisschen weniger Sahne nehmen und Whiskey oder einen anderen Brand hinzugeßen, „aber die Menge an Flüssigkeit muss gleich bleiben“, warnt Dobler. Dann ist aber auch schon Schluss mit Freestyle.

Trüffel dürfen so aussehen

Als nächstes kommt die Kuvertüre. Dobler bröckelt 200 Gramm Zartbitter- und 200 Gramm Vollmilchkuvertüre in die Sahne. Kuvertüre unterscheidet sich von Schokolade im Kakaobutteranteil. Der liegt bei der Kuvertüre höher, also schmilzt die schneller und wird flüssiger. Nun schlägt Dobler noch 200 Gramm weiche Butter in die Masse. „So, jetzt ist der Trüffel fertig“, sagt sie.

Der Begriff Trüffel bezieht sich unter Profis auf die Inhaltsstoffe und das Aussehen. Deshalb empfand Dobler Anfängern mit einem Trüffel zu beginnen. „Der darf in der Form und dem Aussehen stärker variieren und durchaus an den Erdnuplz erinnern“, sagt Dobler. Das nimmt den Erwartungsdruck. Gut so, denn nach einem kurzen Abkühlen der Masse füllt die Schokolatiere den braunen Brei in eine Spritzrüte und setzt auf ein Butterbrotpapier Häufchen. „Etwa einen Zentimeter über dem Papier einen runden Klecks setzen, der ruhig ein bisschen in die Breite läuft“, erklärt sie und macht es kurz vor.

Sind die Häufchen fertig, können sie für zehn Minuten in den Kühlschrank. Dobler drückt mit dem Finger prüfend drauf. „Mmmh. Ja, die brauchen noch ein bisschen.“ Durch ihre jahrelange Erfahrung bringt sie viel Gefühl für Schokolade mit. „Ja. Und Leidenschaft“, sagt sie und grinst. Die braucht es auch. Besonders in der Vorweihnachtszeit. Da steht sie jeden Tag in ihrer kleinen Küche und rührt, temperiert, impft und füllt Pralinen. Dann gießt sie Formen, bedruckt die Häppchen mit winzigsten Schritt-zügen aus dem Lebensmitteldrucker oder schleudert Schokoladenspritzer über das Naschwerk. Ganz allein. „Ich bin eine Ein-Frau-Show.“ Zum Glück ist sie langsam gewachsen. So kann sie immer noch ihre Kunden bedienen, ohne ihren Traum von der perfekten Praline zu verraten.

Pralinen panieren

Zwischenzeitlich sind die Trüffelhäufchen abgekühlt und die Masse angezogen. Nun steht ein Topf geschnitzener Zartbitterkuvertüre parat. Gleich daneben ein Tellerchen voller Kakaopulver. Die Kombination aus der sahnig-süßen Füllung und der herben Hülle macht den Erfolg des Lebkuchentrüffels aus. Nun taucht Dobler die Finger ihrer linken Hand komplett in die Kuvertüre. Mit dem Daumen hält sie einen Trüffel fest, den sie dann rasch, um ihn nicht in der flüssigen Schokolade aufzulösen, zwischen den klebrigen Fingern rollt, bis er komplett benetzt ist. Dann lässt sie den triefenden Ball ins Kakaobad plumpsen. Noch ein bisschen hin und her wälzen in dem Pulver – und fertig ist der Lebkuchentrüffel. „Das ist der Arbeitsschritt, bei dem es schnell gehen muss und bei dem Multitasking nicht schlecht ist“, sagt Dobler. Und, wie schon erwähnt, die helfende vierte Hand.

Schritt für Schritt zum Lebkuchentrüffel

- Zutaten für zirka 70 Stück
- 200 ml Sahne
- 50 g Glucosesirup
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 200 g Vollmilchkuvertüre
- 100 g weiche Butter
- flüssige Zartbitter-Kuvertüre
- Kakaopulver zum Wälzen

Zubereitung
Sahne mit dem Glucosesirup aufkochen, Lebkuchengewürz zugeben, dann die beiden klein geschnittenen Kuvertüre Sorten zugeben und in der Sahne auflösen.

Die Trüffelmasse abkühlen lassen und mit dem Rührgerät etwas cremig aufschlagen. Nun die Butter in Flöckchen nach und nach zugeben und unterrühren.

In einen Spritzbeutel (Lochdülle 9) oder eine Tortenspritze füllen und Kugeln auf ein Backpapier setzen. Völlig erstarren lassen. Mit abgekühlter Kuvertüre überziehen und etwas abtupfen lassen. In Kakaopulver wälzen.

Info

schokoladenmanufaktur-dobler.de.



Mehr braucht es nicht: Kuvertüre, Sahne, Butter, Kakao, Glucosesirup und Lebkuchengewürz.



Bettina Dobler spritzt Trüffel auf ein Butterbrotpapier.



Nach dem Abkühlen sind die Trüffel bereit, weiterverarbeitet zu werden.



Jetzt muss es schnell gehen: Links Trüffel tunken, rechts in Kakao panieren.