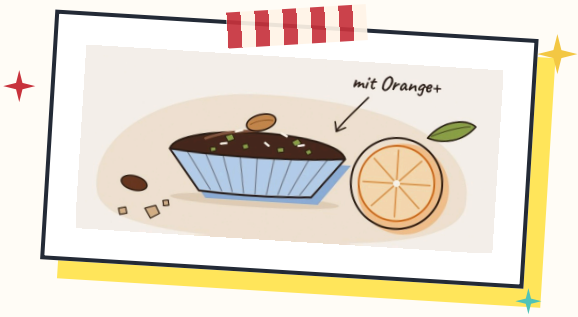
Orangen-Schoko-Förmchen



Kleine Duftpralinen mit Orange+, in zwanzig Minuten gemacht, ganz ohne Backofen.

Zum gemütlichen Ausklang unseres letzten Duftsalons gab es unter anderem diese kleinen Förmchen, und sie kamen so gut an, dass ich euch das Rezept unbedingt weitergeben möchte. Das Rezept ist für alle, die rasch eine Kleinigkeit zaubern möchten oder einfach nicht backen wollen oder können. Gerade in der Vorweihnachtszeit ein Genuss, aber eigentlich das ganze Jahr über.

MENGE	ZEIT	OHNE
ca. 12 Förmchen	**20 Min. + 1 Std. kühlen**	**Backofen**

Das brauchst du

für die Schokocreme

- 100 g Bio-Schokolade (zartbitter oder Vollmilch)
- 2–3 EL Schlagobers, nach Gefühl
- 1 TL Kokosfett, nur ein kleines Löffelchen
- 1–2 Tropfen Orange+ von Young Living

für die Schichten

- 6–8 Kekse oder Biskotten, zerbröselt
- Früchte nach Lust und Laune: Aranzini, klein geschnittene Datteln, getrocknete Sauerkirschen oder Goji-Beeren. Sei ruhig kreativ!

zum Verzieren

- gehackte Pistazien
- Kokosraspeln
- je ein Mandelstück pro Förmchen

außerdem

- ca. 12 kleine, flache Papier-Backförmchen
- Topf und hitzefeste Schüssel für den Wasserdampf

Vegan? So geht's

Kekse: Biskotten enthalten fast immer Ei. Nimm stattdessen vegane Butter- oder Haferkekse, auch viele Gewürzkekse sind vegan. Ein Blick auf die Zutatenliste genügt.

Schokolade: Zartbitter ist oft schon vegan, achte trotzdem auf Milchpulver oder Butterreinfett.

Schlagobers: einfach durch Kokos- oder Haferobers ersetzen.

Die Glücksartistin · Susanne Thomaschütz
www.peppamind.com · Unabhängige Young Living Brand Partnerin



So *geht's*

1 Schokolade schmelzen

Die Bio-Schokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über Wasserdampf langsam schmelzen. Einen Schuss Schlagobers und ein kleines Löffelchen Kokosfett einrühren, nach Gefühl, bis die Creme glänzt und weich vom Löffel läuft. Lieber sparsam, damit sie nicht zu fett wird.

2 Den Duft dazugeben

Schüssel vom Topf nehmen, kurz abkühlen lassen und dann Orange+ einrühren. Die Öle sind sehr intensiv: lieber mit einem Tropfen starten, kosten und bei Bedarf nachlegen.

3 Schicht für Schicht

Zuerst eine dünne Schicht Schokolade ins Förmchen, darauf die Brösel, dann ein paar Früchte deiner Wahl, etwa Aranzini, Datteln, Sauerkirschen oder Goji-Beeren, und zum Schluss wieder Schokolade darüber.

4 Verzieren

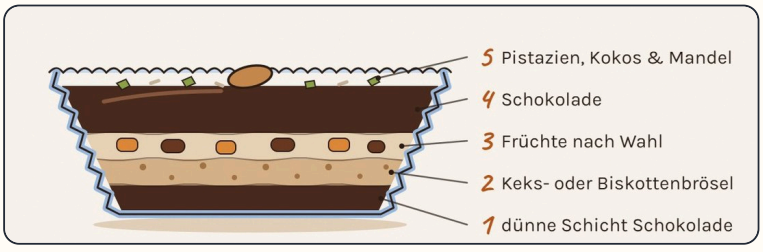
Solange die Schokolade noch weich ist, gehackte Pistazien oder Kokosraspeln darüberstreuen und ein Mandelstück obenauf setzen.

5 Fest werden lassen

Etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen, fertig. Gut gekühlt aufbewahren und innerhalb weniger Tage genießen.

So wird *geschichtet*

Die Förmchen sind flach, also jede Schicht nur hauchdünn, dann passt alles hinein.



Die Glücksartistin · Susanne Thomaschütz
www.peppamind.com · Unabhängige Young Living Brand Partnerin



MEIN LIEBLINGSÖL IN DER KÜCHE

Warum Orange+?

Orange+ wird aus der Schale der Süßorange (Citrus x sinensis) gewonnen und hat ein klares, erfrischendes Zitrusaroma. In Desserts bildet es einen feinen, fruchtigen Kontrast zur Süße, genau das macht diese Förmchen so besonders.

Auch sonst ist es ein vielseitiger Küchenhelfer: in süßen und herzhaften Gerichten, in Smoothies oder einfach 2 Tropfen in ein Glas Wasser oder die Trinkflasche. Es lässt sich wunderbar mit anderen Ölen der Plus-Linie zu neuen Geschmackskombinationen mischen. Und für alle, denen das Schlucken von Tabletten schwerfällt: Orange+ ist auch als Nahrungsergänzungsmittel gedacht. Laut Young Living 2 Tropfen in eine Kapsel geben und 3-mal täglich einnehmen.

Lust auf einen anderen Duft?

Orange+ und Schokolade sind ein Traumpaar. Das Rezept funktioniert aber genauso mit anderen Ölen aus der Plus-Linie von Young Living. Probier zum Beispiel Mandarine, Zitrone, Zimt oder Pfefferminze. Auch hier gilt: mit einem Tropfen beginnen.

Ein kleiner Hinweis mit Herz: Verwende für deine Rezepte nur Öle, die ausdrücklich für den Verzehr gedacht sind, so wie die Öle der Plus-Linie. Deine Fläschchen bewahrst du am besten gut verstaut vor neugierigen Kinderhänden auf. Und wenn du schwanger bist, stillst, Medikamente nimmst oder gerade krank bist, frag zur Sicherheit vorher kurz deine Ärztin oder deinen Arzt.

Lasst es euch schmecken!

Susanne, die Glücksartistin
www.peppamind.com · office@peppamind.com

Idee und Text: Susanne Thomaschütz, die Glücksartistin · Unabhängige Young Living Brand Partnerin, Nr. 869938. Eigene Idee einer unabhängigen Brand Partnerin, kein offizielles Material von Young Living. Bitte lies vor dem Ausprobieren das Etikett und die Sicherheitshinweise.