Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



MENDIANTS DE PROVENCE

ZUBEREITUNG: 5 MIN.

Bald ist Weihnachten und jeder sucht nach kleinen Geschenk zum Selbermachen, die man untern den Baum legen kann oder die klein genug um in den Adventskalender zu passen.

Dafür sind die kleine Mendiants perfekt!

Was sind doch diese kleine Mendiants?

Es bedeutet „Bettelmann“, und ist eine, der dreizehn Nachspeisen in der provenzalischen Weihnachtstradition. Üblicherweise sind die 13 Desserts de Nöel in der Provence:

1. kandiertem Obst (Orangeat, Zitronat…)
2. frischem Obst
3. getrocknetem Obst (Datteln und Aprikosen)
4. verschiedene Nüsse
5. Calissons
6. Marzipan
7. pâte de fruits
8. Nougats (aus Montelimar).
9. Pompe à l’huile
10. Gibassier

Es sind kleine **Schokoladentaler**, die man mit kandiertem Obst (Orangeat, Zitronat..) und Nüssen dekoriert. Es ist gaaaanz einfach vorzubereiten. In der bekanntesten Version kommen Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse.

Man kann auch kandierte Blumen aus der Provence auf die Mendiants legen. Es passt besonders gut mit weißer Schokolade Mendiants.

Ich bereite sie sehr oft in der Weihnachtzeit vor, um sie zu verschenken. Und wie oft lasse ich dabei meine Fantasie frei laufen. Es gab also dieses Jahr „**Mendiants mit kandierten Blumen“**, „**Mendiants mit Nüssen und getrockneten Feigen**„.

Wie lange sind die Mendiants haltbar?

1 Monaten, oder so lange wie der Schokolade haltbar ist. Am besten in eine Metalldose, kalt und trocken lagern.

Warum werden meine Mendiants weiß?

Weil die Schokolade zu heiß geschmolzen und/oder nicht temperiert wurde.

Das ist nicht schlimm, man kann sie genauso gut essen. Es ist nur ein bisschen Kakaobutter, die nach oben steigt. Deshalb ist es weiß. Das ist auf keinen Fall Schimmel. □□

Also, falls ihr noch welche Ideen für kleine Weihnachtsgeschenke sucht, dann sind die Mendiants erstmal ein guter Anfang.
Ich habe noch andere Ideen bereit und sie werden très bientôt folgen.

Zutaten für Mendiants au chocolat zu Weihnachten:

200 g Zartbitter Schokolade (ich mag Manjari, oder Guanaja Noir oder Abinao) , 30 g Haselnüsse, 30 g Walnüsse, 30 g kandierte Orangenschale oder Zitronenschale …… eigentlich 30 g von allem, was man darauf tun möchte.

Die Früchte werde klein geschnitten und die etwas größere Nüsse auch.

1- Die Schokolade schmelzen und in kleine „Mini Tartelettes“ Formen gießen. Achtung mit der Temperatur, die Schokolade sollte nicht heißer als 37,5 °C sein, sonst wird sie danach weiße Flecken bekommen.

2- Quasi direkt danach kann man schon die ausgesuchten Zutaten darauf platzieren. Es sollten in der Regel nicht mehr als drei verschiedene sein. Sonst wird der Geschmack zu intensiv.

Jetzt nur noch abkühlen lassen (bei mir im Kühlschrank, es geht schneller !) , und schon sind sie zum Naschen bereit.

Sie brauchen dann nur noch ein schönes Tütchen und Schleifchen, um diese kleinen Köstlichkeiten zu verpacken. Sie sind ziemlich fest und werden in eine Tüte nicht kaputtgehen. Und sie bleiben lange haltbar.

Ich wünsche euch eine schöne Adventszeit und seid bitte schön fleißig in der Küche !!!! Eure Familie wird sich bedanken.

Bises et à bientôt.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de