

# Impressum



**Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz:**  
**Medieninhaber** von „Wer?Was?Wo? Weinviertel!“  
Brittas Schreiberei

**Herausgeberin**  
Brigitta Mesenich  
Heiligstraße 2e  
2020 Hollabrunn  
+43(0)699 111 83 089  
hallo@brittas-schreiberei.at  
<https://brittas-schreiberei.at>

**Grundlegende Richtung:** „Wer?Was?Wo? Weinviertel!“ ist eine unabhängige Plattform, auf der die genussvollen und regionsspezifischen Besonderheiten des Weinviertels in all seiner Vielfalt präsentiert werden.

**Ein Rezept für Naschkatzen vom  
Zuckerbäcker Michael Mantl-Mussak:  
Eierlikör-Canache in weißer Schokolade**



• [POSTED ON 14. OKTOBER 2022](#)

Michael Mantl-Mussak zaubert in seiner Zuckerbäckerei in Langenzersdorf im Weinviertel mit Schokolade, Marzipan und sonstigen Zutaten die süßesten Sachen!

Der leidenschaftliche Kurs & Seminar Zuckerbäcker bietet in seiner wunderschönen Seminar-Backstube in der Wiener Straße 37 Backkurse für österreichische Klassiker und ganz persönliche Workshops für die Herstellung von Pralinen, Patisserie-Kunst oder das Modellieren mit Marzipan.









Ihr wolltet schon immer einmal selbst weiße Trüffeln oder Schokofiguren herstellen? Der Wahlweinviertel hat uns dazu ein machbares Rezept zur Verfügung gestellt:

### **Eierlikör-Canache in weißer Schokolade – für weiße Trüffeln oder weiße Schokokätzchen**

Zutaten

250 g weiße Schokolade

150 g Butter

30 g Stärkesirup (fälschlich immer Glucosesirup benannt)

60 g Eierlikör

Herführung

Die weiße Schokolade über Wasserbad in einer Schüssel vorsichtig auflösen.

Butter mit Stärkesirup etwas schaumig rühren und weiße Schokolade hinzufügen.

Zuletzt den Eierlikör langsam und sehr vorsichtig unterrühren.

Die Canache im Raum auf ca. 22 Grad unter mehrmaligem Umrühren auskühlen lassen und danach in Hohlkörper (Trüffelkugeln oder im Fall von Zuckerbäcker Michael Mantl-Mussak Schokoladenkätzchen) füllen. Die Trüffelkugeln mit einem Schokoladentupfer verschließen und in weißer Schokolade igeln oder Schokoladenhälften-Kätzchen mit weißer Schokolade zusammenkleben.







Das süße Ergebnis nicht in den Kühlschrank stellen und ausschließlich bei Raumtemperatur verzehren!



**Backen mit Dir – süße Klassiker aus Österreich**

2103 Langenzersdorf | Wiener Straße 37

Tel.: +43(0)2244 24996

Mobil: +43 (0)699 1925 77 71

[www.backenmitdir.at](http://www.backenmitdir.at)



Fotos: © Michael Mantl-Mussak