

Rezept Schokoladen Konfekt

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Süße Schokoladensünde
- Auch gut zum Verschenken geeignet
- Schnell gezauberte Dessertidee

Beschreibung

Schnell und einfach hergestellt sind diese kleinen leckeren Köstlichkeiten. Auch als Dessert oder als kleines Mitbringsel geeignet.

Zutatenliste

Zubereitung

150 g	Kakaobutter zum Backen, Kochen und für Pralinen
150 g	Puderzucker (Eigenbeschaffung)
	Kakaopulver, 6 TL (Eigenbeschaffung)
	Mehl, 3 TL (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

1. Die Kakaobutter oder das Kokosfett in einem Topf schmelzen. Von der Kochstelle nehmen und den Puderzucker vollständig darin auflösen. Anschließend das Kakaopulver und das Mehl einrühren. Die Masse mit einem kleinen Löffel in kleine Papierförmchen geben.
2. Für etwa eine halbe Stunde zum Aushärten in den Kühlschrank stellen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100099
Eigenschaften	vegetarisch, vegan
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	300 g
Signal Wort	Nein
Portionen	1
Package Amount	0.000000

Preise

Zubereitung

	Mehl, 1 g	0,00 €
	Kakaopulver	0,00 €
	Puderzucker	0,00 €
	Kakaobutter zum Backen, Kochen und für Pralinen, 150 g <ul style="list-style-type: none">• Zur Herstellung von Pralinen• Für Verzierungen von Torten oder Pralinen• Alternative für Butter oder Margarine in Kuchen	14,95 €

