

18. Dezember

Kleine Naschereien



Zutaten:

Kuvertüre (Sorte nach Wahl), Zuckerstreusel

Und so geht's:

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, dann Zuckerstreusel in kleine Pralinenformen streuen und mit der flüssigen Schokolade ausgießen. Bei Formen wie z.B. dem Stern mit einem Zahnstocher nachhelfen, dass die Zacken ausgefüllt werden. Am Schluss die Oberfläche glattstreichen und überschüssige Schokolade entfernen, das kann man auch mit einem stärkeren Stück Pappe machen. Jetzt 2 – 3 Stunden kaltstellen.

Hübsch in ein Glas verpackt lässt sich so schnell ein schönes und leckeres Geschenk zaubern.