



Kleine Schokoladenkugeln selberrachen



Zutaten

Menge

100 g	weiÙe Schokolade
3 EL	geröstete und gehackte Haselnüsse
3 EL	gemahlene Haselnüsse
200 g	Vollmilchkuvertüre

Tipp

Du kannst die Schokobonbons natürlich auch mit gemahlenden Mandeln oder Erdnüssen füllen, wenn du diese lieber magst.

Rezeptinfo

Zutaten für 20 Stück

Zubereitungszeit: 25 Min. + 1 Std. Kühlzeit

pro Bonbon: 463 kJ, 111 kcal, 8,77 g Kohlenhydrate, 1,88 g Eiweiß, 7,62 g Fett, 1,65 mg Cholesterin, 0,42 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Du kannst Schokolade einfach nicht widerstehen? Dann geht es dir genauso wie uns. Damit man die Schokolade handlich mitnehmen kann, kann man sie ganz einfach in kleine Schokobonbons verstecken. Wie du diese ganz easy zuhause selberrachen kann, erfährst du hier. Unsere Schokobonbons werden aus zweierlei Schokolade gemacht und sind mit einer leckeren Haselnuss-Creme gefüllt. Klingt gut? Dann probier sie doch gleich mal aus!

Step 1:

Zuerst hackst du die weiÙe Schokolade und lässt sie in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Dann die gehackten und gemahlenden Nüsse dazu geben, alles verrühren und die Masse so lange abkühlen lassen, bis du daraus Kugeln formen kannst.

Step 2:

Die Schokokugeln auf einem mit Frischhaltefolie umwickelten Teller legen und kurz zum Abkühlen ins Gefrierfach stellen.

Step 3:

Währenddessen kannst du die Vollmilchschokolade hacken und ebenfalls über dem Wasserbad schmelzen.

Step 4:

Jede Kugel in die Schokolade tauchen und mit einer Gabel sofort wieder heraus fischen. Die Schokobonbons auf einem Bogen Backpapier setzen und im Kühlschrank komplett abkühlen lassen.