

Rezept Schokoladen Konfekt

Produktfotos



Kurzbeschreibung

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

Beschreibung

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
Portionen	1
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zubereitung

Mehl, 1 g

CHF 0.00

Kakaopulver

CHF 0.00



Puderzucker

CHF 0.00



Kakaobutter zum Backen, Kochen und für Pralinen, 150 g

CHF 9.95

- Zur Herstellung von Pralinen
- Für Verzierungen von Torten oder Pralinen
- Alternative für Butter oder Margarine in Kuchen

