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
Signal Wort	Nein
Portionen	1
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set

Zubehör-Set, 1 St. 17,95 €

• Grundausstattung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zubereitung

Mehl, 1 g	0,00 €
Kakaopulver	0,00 €

Puderzucker 0,00 €

Kakaobutter zum Backen, Kochen und für Pralinen, 150 g 8,45 €

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