

Eiskonfekt

Eiskonfekt ganz einfach selber machen- zartschmelzend und lecker schokoladig.

etwa 50 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für etwa 50 Pralinenkapseln:

Zutaten:

200 g Dr. Oetker Nuss-Nougat
100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix
Zartbitter
100 g Kokosfett

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Streusel-Spaß Bio

Wie mache ich Eiskonfekt?:

1 Eiskonfekt zubereiten:

Pralinenkapseln auf ein Brett stellen. Nougat, Schokolade und Kokosfett klein schneiden. Alle Zutaten in einem Schälchen im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Sollte die Masse zu flüssig sein, etwas abkühlen lassen. Die Eiskonfekt-Masse mit Hilfe eines Teelöffels in die Pralinenkapseln füllen.

2 Eiskonfekt verzieren:

Das Eiskonfekt etwa 5 Min. in den Kühlschrank stellen. Dann nach Belieben Streusel aufstreuen.
Eiskonfekt mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen und auch im Kühlschrank aufbewahren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Im Kühlschrank lässt sich das Konfekt etwa 3 Wochen aufbewahren.