

Feine Schokoladen-Knusperchen

Schokoladige Knusper-Pralinen für die Weihnachtszeit

etwa 35 Stück    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 g Vollmilchschokolade
100 g Zartbitterschokolade
10 g Butter
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Kokosraspel
85 g Dr. Oetker Vitalis
Knuspermüsli Flakes + Mandeln

1 Zubereiten:

Vollmilch- und Zartbitterschokolade klein hacken und mit Butter sowie Vanillin-Zucker im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen, glatten Masse verrühren. Masse etwas abkühlen lassen und dann Kokosraspel und Knusper Flakes unterrühren.

2 Kleine Portionen in Pralinenförmchen füllen, kalt stellen und fest werden lassen. Knusperchen kühl aufbewahren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bestreuen Sie die noch weichen Schokoladen-Knusperchen mit Kokosraspeln.