

Kleine Seelenschmeichler

Schmelzend-schokoladiges Konfekt mit Kaffeenote und gerösteten Kernen

etwa 48 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech oder ein großes Brett:

Backpapier

Zutaten:

100 g Pistazienkerne

100 g Pinienkerne

50 g Mohnsamen

200 g Zartbitterschokolade

1 Dose gezuckerte Kondensmilch (400 g)

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

2 TL Instant-Espressopulver

1 gestr. TL Meersalz, z. B. Fleur de sel

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Kakao

Instant-Espressopulver

1 #START-EMPHASIS#Vorbereiten:#END-EMPHASIS#:

Pistazien- und Pinienkerne mit Mohnsamen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen. Schokolade grob zerteilen. Blech oder Brett mit Backpapier belegen.

2 Zubereiten:

Gezuckerte Kondensmilch in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen. Schokolade darin unter Rühren schmelzen. Geröstete Kerne und Samen, Vanille-Zucker, Espressopulver und Salz hinzufügen und verrühren. Die Masse auf dem Blech oder Brett zu einem Rechteck (etwa 24 x 16 cm) ausstreichen und mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

3 Konfektplatte auf ein Brett stürzen und Backpapier abziehen. Mit Kakao und Espressopulver bestreuen. Die Platte erst in etwa 4 x 4 cm große Quadrate schneiden, dann in Dreiecke halbieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Konfekt gut gekühlt aufbewahren.
- Das Konfekt kann man max. 3 Wochen aufbewahren.

