



Schoko-Berge

Schokoladige und süße Teilchen

etwa 10 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

50 g Schlagsahne
100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix
Vollmilch oder Zartbitter
300 g Kekse
4 EL Birnengeist

Guss:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix
Vollmilch oder Zartbitter
1 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

1 Vorbereiten:

Sahne in einem kleinen Topf aufkochen, Kuvertüre fix unter Rühren darin schmelzen. Kekse in einen großen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller fein zerbröseln. Die Keksbrösel mit dem Birnengeist unter die Schoko-Sahne rühren. Die Masse im Kühlschrank etwa 1 Std. durchziehen lassen.

2 Zubereiten:

Mit feuchten Händen oder einem Eisportionierer aus der Keksmasse etwa 10 kleine "Berge" formen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Brett setzen. Die Gebäckportionen etwa 30 Min. im Kühlschrank durchkühlen.

3 Guss:

Kuvertüre fix mit dem Öl bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Die Unterseite mit der geschmolzenen Kuvertüre bestreichen oder eintauchen und fest werden lassen. Die Schoko-Berge mit der übrigen Kuvertüre bestreichen und fest werden lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker oder Kakao bestreuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können verschiedene Kekssorten nehmen, z. B. übrig gebliebene Weihnachtsplätzchen oder Cookies.
- Statt mit Birnengeist kann die Masse auch mit Rum, Kirschlikör oder Orangensaft zubereitet werden.
- Die Schoko-Berge kühl aufbewahren (max. 3 Tage).

