

Schokoecken

Knackige Schokoecken mit Krokant und Schokolade sind zu Weihnachten der pure Genuss: Schokoecken Rezept.

etwa 35 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Fett

Schoko-Krokant-Masse (Ganache):

100 g Vollmilchschokolade

100 g Zartbitterschokolade

100 g Schlagsahne

4 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-
Aroma (aus Rö.)

175 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

Guss:

200 g Zartbitterschokolade

1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

25 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

Wie mache ich Schokoecken?:

① Schoko-Krokant-Masse zubereiten:

Schokolade grob zerkleinern. Sahne in einem kleinen Topf aufkochen. Die Sahne vom Herd nehmen und die Schokolade darin unter Rühren schmelzen. Zuletzt Aroma und Krokant unterrühren. Masse etwa 20 Min. in den Kühlschrank stellen. Inzwischen das Backblech fetten und mit Backpapier belegen.

- ② Masse auf das Backblech geben, zu einem glatten Quadrat (20 x 20 cm) ausstreichen und für etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen, bis sie schnittfest wird. Anschließend die Krokantmasse mit einem in heißes Wasser getauchten und abgetrockneten Messer zunächst in 4 x 4 cm große Quadrate schneiden, diese dann jeweils diagonal halbieren, so dass Dreiecke entstehen. Die Krokant-Ecken nochmals kalt stellen.

3 Guss zubereiten:

Schokolade grob zerkleinern, mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und gut verrühren. Krokant-Ecken mit Hilfe einer Pralinengabel in den Guss tauchen, am Schüsselrand abstreifen und auf einem Pralinengitter abtropfen lassen.



Kurz bevor die Schokolade fest wird, Krokant aufstreuen und das Konfekt auf Backpapier fest werden lassen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Haselnuss-Krokant die Schokoecken mit Dr. Oetker gehackten Pistazien bestreuen.