



Eispralinen mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 20 Min.



Ruhezeit:
ca. 60 Min.



Zutaten
Für ca. 30 Stück

100 g Kokosfett
7 kinder Riegel
100 g Puderzucker
2 EL Kakaopulver
4 TL Haselnuss-Krokant

Utensilien:

Topf, Herd, Messer,
Brett, Sieb,
Eiswürfelbehälter,
Gefrierfach

Nährwerte:

Portionen: 30
Pro Portion: 30 g
Pro Portion: 77 kcal

Zubereitung:

1. Schritt:

Kokosfett in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. 5 kinder Riegel in kleine Stücke schneiden, in das lauwarme Kokosfett geben und unter Rühren ebenfalls schmelzen lassen.

2. Schritt:

Puderzucker und Kakaopulver in die Masse sieben und weiter rühren, bis eine glatte Masse entsteht.

3. Schritt:

Eiswürfelbehälter mit Schokoladenmasse befüllen. Die noch warme Schokoladenmasse mit den restlichen 2 kinder Riegeln und Haselnusskrokant garnieren.

4. Schritt:

Das Eiskonfekt im Gefrierfach für ca. 1 Stunde aushärten lassen und kalt genießen.

Tip: Kühl gelagert ist das Eiskonfekt etwa 1 Woche lang haltbar.