



KLEEBLATT-BITES MIT Milch- Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 40 Min

Davon aktiv:

ca. 40 Min

ZUTATEN

für 20 Portionen

- 10 Stück Milch-Schnitte®
- 150 g weiße Kuvertüre
- 100 g Vollmilchkuvertüre
- 100 g Zartbitter Kuvertüre
- 3 TL Pflanzenöl
- je 2 EL silberne und goldene Zuckerstreusel

Außerdem:

- 20 Holzspieße
- Kleeblatt-Plätzchenausstecher (Ø ca. 4 cm)
- Silberne und goldene Zuckerperlen

ZUBEREITUNG

1

Milch-Schnitte® zu 20 Kleeblättern ausstechen. Kuvertüren fein hacken und mit je 1 TL Öl auf je einem heißen Wasserbad schmelzen. Kleeblätter auf je einen Holzspieß reihen und in die Kuvertüren tauchen. Übrige weiße Kuvertüre zum Dekorieren beiseite stellen.

2

Kleeblatt-Bites auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, Spieße entfernen, mit Zuckerstreuseln und weißer Kuvertüre garnieren und trocknen lassen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Portionen:	20
Pro Portion:	33 g
Pro Portion:	159 kcal