

Etwas zum Naschen

Eiskonfekt selbstgemacht

Dazu braucht ihr:

100 g Vollmilchschokolade

100 g Kokosfett

***In Stücke schneiden und
im Wasserbad schmelzen***

100 g Puderzucker

1 Eßl. Kakaopulver

1 P. Vanillezucker

***Unter die Schoko-Kokosfett-Masse rühren,
dann***

*in ca. 65 – 70 kleine Staniol-Kapseln/Pralinenförmchen oder
Plastikförmchen von gekaufter Schokolade/Pralinen
oder auch Silikon-Eiswürfelbehälter füllen*

und

30 Minuten im Schnee kaltstellen bzw.

im Kühlschrank dauert es ca. 2 Stunden!



Guten Appetit wünscht euch Gaby Angerer (EKP-Leiterin)