

Selbstgemachte Schokobons - und schwupps sind sie verschwunden!

ZUBEREITEN

100
Min.

NIVEAU



Zutaten für 20 Bonbons

100 g Vollmilchschokolade
100 g weiße Schokolade
5 Teelöffel Kaffeeweißer
3 Esslöffel gehackte Haselnüsse

Eine cremige Füllung aus Milch und knusprigen Nüssen, umhüllt von feiner Vollmilchschokolade - so lieben wir die berühmten kleinen Bonbons doch alle. Mit dem richtigen Rezept kannst du dir jetzt ein Stückchen Kindheit in die Küche holen und die runden Schoko-Bonbons einfach selber machen. Ob zum Verschenken oder Vernaschen - die zaubern kleinen und großen Naschkatzen ein Lächeln ins Gesicht, versprochen!

- 1 -

Weißer Schokolade hacken und in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Haselnüsse in einer Pfanne anrösten.

- 2 -

Kaffeeweißer löffelweise zur Schokolade geben und

glattrühren. Haselnüsse zugeben und unterrühren. Sollte die Masse zu klebrig oder deutlich zu flüssig sein, gib zusätzlich noch etwas Kaffeeweißer hinzu und lass alles ca. 30 Minuten abkühlen.

- 3 -

Mit einem Teelöffel aus der Schokomasse kleine Kügelchen formen und auf ein Backpapier geben.

- 4 -

Vollmilchschokolade hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Schokokugeln mit einer Gabel eintunken und vollständig mit Schokolade überziehen. Schokobons zurück auf das Backpapier geben und 1 Stunde kaltstellen.