

Schokobons

100 g	Vollmilchschokolade
100 g	Schokolade, weiß
5 TL	Milchpulver (Kaffeeweißer)
3 EL	Haselnüsse, gehackt

1. Zunächst die weiße Schokolade hacken und im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. In dieser Zeit können die Haselnüsse in einer heißen Pfanne ohne Öl angeröstet werden.
2. Kaffeeweißer teelöffelweise unter die weiße Schokolade rühren und zum Schluss die Haselnüsse unterrühren.
3. Die Masse wird nun etwas zäh und leicht klumpig. Wenn sie noch zu klebrig und flüssig ist, einfach 30 Min. stehen lassen und dann ggf. noch etwas Kaffeeweißer unterrühren.
4. Jeweils etwas von der Masse nehmen und daraus kleine Eier formen und diese auf Backpapier legen.
5. Vollmilchkuvertüre hacken und ebenfalls schmelzen. Die Eier nach und nach auf eine Gabel legen und mit der Vollmilchschokolade umhüllen. Zum fest werden lassen die Schokobons wieder auf Backpapier legen.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Natürlich Lecker

Tipp: Wer "schönere" Eier haben möchte, kann mit Hilfe einer Silikonform Eier-Hohlkörper mit der Vollmilchschokolade gießen, aushärten lassen und hier hinein dann die Masse füllen. Um jeweils 2 Hälften aneinander zu kleben, die Ränder mit noch etwas Schokolade bestreichen oder diese etwas anwärmen.