

Sächsische Eierschecke

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Konfekt

* ZUTATEN

300 g Vollmilch-Kuvertüre

1/2 Vanilleschote

125 ml Schlagsahne

30 g Butter

* GARNITUR

50 g Puderzucker gesiebt

20 g Kakao

* QUELLE

Weihnachts-Backen

Ceres-Verlag,

Dr. Oetker KG, 1996

erfaßt von Horst Aderhold

Vanilleschote aufschlitzen und mit der Schlagsahne kurz aufkochen lassen.
Die Schote entfernen und die Kuvertüre zugeben und so lange rühren bis eine einheitliche Masse entstanden ist. In eine Schüssel geben und kalt stellen bis die Masse fest geworden ist.

Aus der Masse kleine Kugeln formen, in Puderzucker wälzen und mit Kakao bestäuben. Das Sahnekonfekt in Pralinenförmchen geben und kühl aufbewahren.

HA*****