

Schokoladekrapferl #5468

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Konfekt
Tee

* ZUTATEN

25 g schwarzer Tee
125 ml Wasser
125 ml Schlagsahne
300 g Vollmilch-Kuvertüre
100 g weiche Butter
50 g heißes Kokosfett
Kakao

* QUELLE

Weihnachts-Backen
Ceres-Verlag,
Dr. Oetker KG, 1996
erfaßt von Horst Aderhold

Das Wasser zum Kochen bringen und den schwarzen Tee damit übergießen, etwa 3 Minuten ziehen lassen und abseihen.

Die Sahne zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und den aufgebrühten Tee und die Vollmilch-Kuvertüre hinzufügen, unter Rühren auflösen. Die Butter unterrühren und die Masse im Kühlschrank fest werden lassen. Die Canachemasse dann aufschlagen, dabei das heiße Kokosfett unterschlagen. Auf ein mit Alufolie ausgelegtes Brett oder Blech wird die Canachemasse 1 cm dick aufgestrichen, im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit einem in heißem Wasser getauchten, und abgetrockneten Messer, werden Rechtecke von 1 x 3 cm geschnitten. Die Rechtecke werden in gesiebtem Kakao gewälzt. Nochmals für 2 - 3 Stunden kalt stellen.

In gut verschließbare Dosen kühl aufbewahren.

HA*****