

Fini's Feinstes

Professional

Schoko-Cakepops

Kuchen & Gebäck

Kekse

Vegetarisch

Weihnachten

Winter

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Für die Schokoladenmasse Butter und 250 g Bitterkuvertüre im Schneekessel über einem Wasserbad schmelzen. Restliche Zutaten begeben und verrühren. Masse auf Backblech verstreichen und 15 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C backen. Danach auskühlen lassen und in kleine Stücke teilen. Marillenmarmelade mit Wasser aufkochen und mit Kuchenstücken verkneten. Daraus kleine Kugeln formen und eine Stunde kaltstellen. 300 g Bitterkuvertüre im Schneekessel über einem Wasserbad schmelzen. Plastikstäbchen etwa 2 cm in die Schokolade eintauchen und in die Kugeln stecken. In einer Styroporplatte fixieren und eine Stunde kaltstellen.

Für die Glasur der Bitterkuvertüre Kokosfett begeben und schmelzen lassen. Die Kugeln in die Glasur tauchen und sofort mit Deko-Streusel verzieren.

Tipp: Das aktuelle Backvideo zu diesem Rezept finden sie unter www.finis-feinstes.at



Zutaten

250 g Bitterkuvertüre, grob gehackt

150 g weiche Butter

120 g Kristallzucker

4 Eier

150 g Fini's Feinstes Weizenmehl, glatt

300 g Marillenmarmelade

70 ml Wasser

Schokoladenglasur

300 g Bitterkuvertüre

50 g Kokosfett

verschiedene Deko-Streusel

ca. 50 Plastikstäbchen od.

halbierte Holzspieße

Styroporplatte zum Fixieren