



Eiskonfekt

Rezepte von Jeanette Marquis

Zutaten (für 10 bis 15 Stück)

50 g Kokosfett
50 g Zartbitter Kuvertüre
50 g Puderzucker
10 g Kakaopulver
etwas gemahlene Vanille
1 Prise Salz

Zubereitung

Kokosfett und klein gehackte Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Puderzucker mit dem Kakao und den Gewürzen vermischen und durch ein Sieb zu der Schokolade geben. Alles so lange verrühren. Bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Entweder in Aluförmchen, aufgehobene Adventkalenderschablonen oder Pralinenformen gießen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Varianten

Bei allen Varianten ändern sich nur die Zutaten, die Zubereitung bleibt immer die Gleiche. Für den sofortigen Verzehr können auch kleine Früchte wie Blaubeeren mit in das Konfekt gegeben werden. Es kann mit Kaffeepulver oder Zitrusresten aromatisiert werden. Zum Abschmecken kann auch Cognac, Rum oder Cointreau verwendet werden.

Eiskonfekt mit Pistazien

50 g Kokosfett
50 g weiße Kuvertüre
30 g Puderzucker
30 g fein gehackte, gesalzene Pistazienkerne

Eiskonfekt mit Kakaonibs

50 g Kokosfett
50 g Vollmilchkuvertüre
40 g Puderzucker
5 ungeröstete Kakaobohnen, grob zerkleinert
etwas gemahlene Vanille
1 Messerspitze Chiliflocken

Weißes Eiskonfekt mit Kokosflocken

50 g Kokosfett
50 g weiße Schokolade

2 EL geröstete Kokosflocken
25 g Puderzucker

Eiskonfekt mit Nougat

50 g Kokosfett
20 g Zartbitter Kuvertüre
50 g Nougat
30 g Puderzucker
etwas gemahlene Vanille
1 Prise Salz