



# 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