

Eiskonfekt mit Nuss-Nougat

etwa 35 Stück



gelingt leicht

up to 20 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

Dr. Oetker Haselnuss Krokant
Rum-Rosinen

Konfekt-Masse:

100 g Dr. Oetker Nuss Nougat
(klein geschnitten)
50 g klein geschnittene
Zartbitter-Kuvertüre
50 g Kokosfett
4 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Haselnuss Krokant
Studentenfutter
Rum-Rosinen

1 Zum Vorbereiten:

Haselnuss-Krokant und Rum-Rosinen in den 35 Konfektförmchen verteilen.

2 Konfektmasse:

Alle Zutaten über Dampf (Wasserbad) auflösen. Die flüssige Masse mithilfe eines Esslöffels in Konfektförmchen füllen.

3 Zum Verzieren:

Das Eiskonfekt für ca. 1/2 Stunde kalt stellen. Mit Krokant, Studentenfutter und Rum-Rosinen beliebig verzieren und eine weitere 1/2 Stunde bzw. bis zum Servieren kalt stellen.