

Eiskonfekt

ca. 40 Stück    gelingt leicht  bis zu 20 Min.



Zutaten:

Konfekt-Masse:

250 g Kokosfett
400 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
100 g gesiebter Backkakao
½ Rührchen Dr. Oetker Aroma
Rum

- 1 Konfekt-Masse:**
Kokosfett über Dampf (Wasserbad) erwärmen. Die übrigen Zutaten unter Rühren der Reihe nach dazugeben und gut verrühren (nicht kochen!).
- 2** Die Masse in Konfekt- oder Backförmchen füllen. Eine große Schüssel mit Schnee füllen, die Förmchen hineinstellen und die Konfekt-Masse erstarren lassen.
- 3** Mithilfe einer Nadel das erstarrte Eiskonfekt aus den Förmchen heben und in Papierförmchen geben. Die Konfekt bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Förmchen mit Frischhaltefolie bedeckt kalt stellen oder tiefkühlen, statt in eine Schüssel mit Schnee zu stellen.