

# Knuspertannen

etwa 18 Stück



gelingt leicht

up to 20 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

18 Cornets

### Konfekt-Masse:

100 g flüssiges Schlagobers  
300 g gehackte weiße Kuvertüre  
20 g flüssige Butter  
100 g zerlassenes Kokosfett  
100 g Dr. Oetker Vitalis Knusper  
Schoko + Keks  
20 g Kokosette  
20 g Kokoschips  
20 g gehackte Pekannüsse

### Himbeer-Einlage:

frische Himbeeren

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## 1 Zum Vorbereiten:

Für die Cornets aus Backpapier 9 Bögen á 19 x 19 cm zuschneiden und diagonal halbieren. Die Dreiecke zu Cornets (Spritztütchen) drehen und bei Bedarf mit Klammern fixieren. Die Cornets mit genügend Abstand in eine mit Zucker oder Reis gefüllte Schüssel stecken.

## 2 Konfekt-Masse:

Schlagobers aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre unter Rühren darin auflösen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und verrühren. Die Cornets mit einem Löffel zu 3/4 füllen. Je eine Himbeere in die Masse drücken und mit der übrigen Masse abschließen. Die Cornets ca. 2 Std. kalt stellen.

## 3 Die Cornets auswickeln, auf eine Platte stellen und mit Staubzucker bestreut servieren.