

Theresa Knipschild Schoko-Tannenzapfen (6 Stück)

Freitag, 15. Dezember 2023

Zutaten:

250g-300g	Kuchenreste (z.B. Schokoladenkuchen, Plätzchenreste)
6 EL	Rum oder Amaretto (alternativ Milch)
20g	Puderzucker (je nach Süße des verwendeten Kuchens)
20g	Backkakao
3 Prisen	Salz
200g	dunkle Kuvertüre
ca. 250g	Schokoladen Cornflakes „Schokochips“

Zubereitung:

1. Kuchenreste mit den Händen fein zerbröseln. Rum, Puderzucker, Kakao und Salz zu 250g der Krümel geben und gut vermischen.

2. Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und ebenfalls zur Mischung geben. Alles vermischen. Die Masse sollte gut formbar sein. Ist die Masse zu trocken noch etwas Milch zugeben, ist sie zu feucht, noch Kuchenkrümel zugeben.

3. Die Masse in 6 Kegel formen. Die Schokoladen-Chips von oben nach unten mit der schmalen Seite in die Kegel stecken. Damit es möglichst natürlich aussieht, die Flakes versetzt setzen. Die fertigen Tannenzapfen mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Die Zapfen am besten im Kühlschrank aufbewahren und 30 Minuten vor dem Verzehr herausnehmen. Die Zapfen halten sich ca. 1 Woche im Kühlschrank.

