

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Adventskonfekt Backen

Anzahl: 30 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Konfekt, Weihnachten

250 g	Vollmilchkuvertüre	80 g	geröstete Kokosraspel
100 ml	Schlagsahne	100 g	weiche Banane
60 g	weiche Butter	1	Spritzer Zitronensaft
50 g	Zuckerrübensirup	30	Pralinenkapseln aus Metall

Außerdem: goldene und silberne Zuckerperlen

Schokolade in einem Topf im Wasserbad auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 1-2 schmelzen lassen. Sahne, Butter, Zuckerrübensirup und 60 g Kokosraspel unterrühren. Die Banane pürieren, mit Zitronensaft beträufeln und unter die Schokoladenmasse rühren.

Die Pralinenmasse erkalten und etwas fester werden lassen. Danach mit dem Handrührgerät (Schneebeesen) aufschlagen und in einen Spritzbeutel (Sterntuelle) füllen. Die Masse in die Pralinenkapseln spritzen.

Mit den restlichen Kokosflocken bestreuen und obenauf jeweils eine Zuckerperle setzen.

Das Konfekt in den Kühlschrank stellen und völlig erstarren lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (ohne Kühlzeit)