

Knusperkonfekt

Knusprig mit einem Hauch von Coconut...



Zutaten:

für ca. 30 Stück

- 60 g Haselnusskerne (am besten geröstet ohne Haut)
- 100 g Bitterschokolade (mind. 70%)
- 75 g festes Kokosöl (aus dem Glas)
- 60 g Puderzucker
- 1 EL Instant-Espressopulver
- 1/2-1 TL Lebkuchengewürz
- 40 g Cornflakes

Außerdem Pralinenmanschetten

Zubereitung:

1. Haselnusskerne (ggf. in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Anschließend die Haut mit einem sauberen Küchentuch entfernen) klein hacken.
2. Schokolade ebenfalls klein hacken und in einer Schüssel im Wasserbad mit dem Kokosöl schmelzen lassen.
3. Puderzucker sieben, mit Espressopulver und Lebkuchengewürz mischen, unter die Schokolade rühren.
4. Die gehackten Haselnüsse und Cornflakes unterheben.
5. Pralinenmanschetten auf ein Blech stellen. Mit der Masse befüllen und etwa 15 Minuten lang abkühlen lassen.
6. Mindestens 90 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen und anschließend kühl aufbewahren.

Guten Appetit!