



TIPP



NACH DEM AUSKÜHLEN IN LEERE CAOTINA-GLÄSER FÜLLEN.
LUFDTICHT VERSCHLOSSEN, HALTEN DIE MURMELN MINDESTENS 3 WOCHEN.

Caotina® SCHOGGI-MURMELN



Für 50 kleine Kugeln



Zubereiten
30 Minuten



Backen
8 Minuten

DU BRAUCHST ...

- 2 Eiweiss
- 80 g Puderzucker
- 200 g Mandeln,
geschält &
gemahlen
- 80 g Caotina
Crème Chocolat

SO EINFACH GEHT'S:

- ♥ Eiweiss mit einem Schwingbesen kurz aufschlagen. Puderzucker und Mandeln untermischen. Die Caotina Crème Chocolat dazu geben und gut mischen.
- ♥ Mit feuchten Händen kleine Murmeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- ♥ Mit Puderzucker bestäuben und etwa 10 Std. trocknen lassen.
- ♥ Danach bei 200 °C 8 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- ♥ Die einfache Bastelanleitung für die verzierten Gläser findest du hier. Viel Freude beim Schenken!

Dieses Rezept entstand in Kooperation mit «Kids am Tisch»
(Bild & Rezept von kidsamtisch.ch).