



TIPP



DIE CAOTINA SCHOKONÜSSE EIGNEN SICH SCHÖN VERPACKT WUNDERBAR ALS GESCHENK.
SIEH DIR DAZU UNSERE BASTELIDEE AN (DIY CAOTINA SCHOKONÜSSE).

Caotina[®]

SCHOKONÜSSE



Für 1 Portion



Backen
15 Minuten

Du brauchst ...

50 g Haselnüsse
100 g Caotina Crème
Chocolat
4–5 EL Caotina
Original Pulver

So einfach geht's:

- ♥ Haselnüsse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im auf 160 °C Umluft vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Zwischen den Händen reiben, um die sich lösenden Häutchen zu entfernen. Es macht nichts, wenn noch Häutchen dranbleiben.
- ♥ Die Caotina Crème Chocolat über dem Wasserbad erwärmen. Die Haselnüsse dazugeben und gut mischen.
- ♥ Auf dem Blech verteilen und vollständig auskühlen lassen.
- ♥ Caotina Pulver auf einen Teller geben. Die Haselnüsse nun portionenweise darauf geben und darin wenden, bis sie rundherum mit dem Caotina Pulver ummantelt sind.
- ♥ Luftdicht verschliessen und kühl aufbewahren.

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



MMMMH...