



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.

TIPP

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



MMMMH ...

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