Bunte Schokokugeln

Diese bunten Schokokugeln sind ein Hingucker und einfach in der Zubereitung. Außen farbenfroh, innen schokoladig – perfekt für Kindergeburtstage, zu Weihnachten oder als Nascherei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

100 g	Zartbitterschokolade
100 g	Noisette Schokolade
75 g	Butter
75 g	Staubzucker (Puderzucker)
1 TL	Bourbon Vanillezucker
50 g	gemahlene Mandeln
	Streusel (bunte, oder bunte Zuckerperlen)

Zubereitung

1. Für die **bunten Schokokugeln** zuerst die Schokolade gemeinsam mit der Butter schonend über einem Wasserbad schmelzen. Die Masse glatt rühren und kurz abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist.

2. In der Zwischenzeit den Staubzucker in eine große Schüssel sieben. Vanillezucker und die fein gemahlenen Mandeln untermischen. Anschließend die flüssige Schokoladen-Butter-Mischung dazugeben und alles gründlich zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Die Schokomasse vollständig auskühlen lassen, damit sie gut formbar wird.

3. Danach mit den Händen kleine Kugeln formen und diese großzügig in bunten Zuckerstreuseln wälzen. Die fertigen, bunten Schokokugeln für etwa eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen – danach sind sie bereit zum Servieren.

Tipp

Die Schokokugeln lassen sich auch wunderbar variieren – zum Beispiel mit Kokosraspeln, klein gehackten Nüssen oder Kakaopulver statt Streuseln.