Essbare Deko-Osternester

Die essbaren Deko-Osternester erfreuen besonders Kinder und das Rezept ist im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

100 g	Salzstangen
200 g	Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

1. Für die **essbaren Deko-Osternester**, die Salzstangen auf die Länge in 3-4 Teile brechen.

2. Dann die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen.

3. Danach die zerbrochenen Salzstangen vorsichtig mit der flüssigen Schokolade verrühren.

4. Diese jetzt nur noch z.B. in einer Silikon-Muffinform (am besten mit den Fingern) zu einem Nest drapieren und anschließend ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Menge ergibt je nach Größe ca. 4-6 kleine Nester.

Tipp

Die essbaren Deko-Osternester lassen sich prima mit kleinen Zuckereiern befüllen. Etwas Ostergras um das Nest gelegt, macht das ganze besonders schick.