# Oreo-Eichel-Konfekt

Das Oreo-Eichel-Konfekt ist nicht nur superlecker, das Rezept sieht auch noch toll aus und passt prima zu einer herbstlichen Kaffee-Jause.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,7 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 20 Stk. | Oreo Kekse |
| 2 EL | Frischkäse (gestrichen) |
| 1 EL | Nuss-Nougatcreme (gestrichen) |
| 100 g | Zartbitterkuvertüre (eventuell mehr) |
| 50 g | weiße Kuvertüre (eventuell mehr) |
| 100 g | Schokoladenstreusel |
| Nach Belieben | Soletti (Salzstangen) |

## Zubereitung

1. Für das **Oreo-Eichel-Konfekt** als Erstes die Oreo-Kekse in eine Küchenmaschine geben und fein zerkleinern.

2. Dann den Frischkäse und die Nuss-Nougatcreme hinzufügen und verrühren. Man sollte eine gut formbare Masse haben.

3. Nun kleine Teigstücke entnehmen und Eicheln daraus formen. Diese anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brettchen oder Teller legen und für ca. 20 Minuten in den Gefrierschrank geben.

4. In der Zwischenzeit schon mal die Zartbitterkuvertüre zusammen mit der weißen Kuvertüre über einem warmen Wasserbad temperieren.

5. Jetzt die Eicheln am besten auf einen Schaschlikspieß stecken in die Kuvertüre tauchen und etwas abtropfen lassen.

6. Die schokolierten Eicheln auf einem Stück Backpapier ablegen und den Spieß hinterher wieder entfernen. Die Schokolade sollte nun ganz aushärten (eventuell in den Kühlschrank geben).

7. Danach taucht man den Teil, wo der Spieß drin gesteckt hatte, erneut zu ca. einem Drittel in die geschmolzene Schokolade und wendet diese Stelle dann in den Schokoladenstreuseln.

8. Anschließend brecht ihr ca. ein Drittel von den Soletti-Stangen ab und steckt sie umgehend in das Loch, wo der Schaschlikspieß gesteckt hat. Sind die Eicheln getrocknet, können sie serviert werden. Die Masse ergibt ca. 18-20 Stück.

## Tipp

Das Oreo-Eichel-Konfekt verlangt für das schokolieren der Eichel etwas Fingerspitzengefühl. Sollte das Konfekt anschließend vermehrt Fingerabdrücke an der Eichelspitze aufweisen, empfiehlt es sich die Spitze nochmals mit Schokolade zu überziehen.