

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

NUSSPLITTER MIT SCHOGGI-OSTERHASEN

Zutaten:

100G	Rest-Schokolade Osterhasen-Figuren oder sonstige Schoggi-Eier
100G	Mandelsplitter oder sonstige Nüsse
ETWAS	Versch. Gewürze nach Wahl z.B. rosa Pfeffer, Kardamom zerstoßen

ZUBEREITUNG:

Ca. 100g Rest-Schokolade im Wasserbad schmelzen (oder auf dem Herd langsam auf kleinster Hitze schmelzen lassen). Eventuell mit Kardamom, Chili, rosa Pfeffer oder Orangenaroma würzen. 100 g Nüsse – z.B. Haselnüsse und Mandelsplitter in der trockenen Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und unter die geschmolzene Schokolade rühren.

Von der Masse auf Backpapier kleine Häufchen setzen und fest werden lassen.

SCHOGGI-COOKIES

Zutaten:

100g	Butter
80 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1	Ei
150 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
100 g	Schoggi-Hase oder Schoggi-Eier geraspelt

ZUBEREITUNG:

Die Zutaten alle vermengen mit dem Mixer. Den Schoggi-Osterhasen reiben und zum Teig geben und unterheben.

Kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und ca.30Min backen.