

Originalrezept auf recepten.se

Ischoklad



Eiskonfekt ist eine einfache und leckere Weihnachtssüßigkeit. Ich selbst bevorzuge dunkle Schokolade, aber du kannst die Schokoladensorte wählen, die du am besten magst.


Ischoklad (Eiskonfekt)


Eiskonfekt ist eine klassische Weihnachtssüßigkeit, die sehr einfach selber zu machen ist und ist super für alle, die Schokolade lieben.


Denk am besten daran, richtige Eiskonfektformchen aus Aluminiumfolie zu kaufen. Wenn du Glück hast, gibt es diese in gut sortierten Supermärkten, alternativ kannst du sie aber einfach im Internet kaufen.

Tipps für extra leckeres Eiskonfekt

- Die Qualität und der Geschmack der verwendeten Schokolade ist natürlich ausschlaggebend für das Endergebnis, also wähle eine gute Schokoladensorte.
- Du kannst gerne mit verschiedenen Zutaten experimentieren, z. B. Nüsse, Mandeln, Lakritz, Marshmallows...

 Zeit: 30 min

 ca 50 st

 Nährwert pro Stück (6 g): 40 kcal, 2 g Kohlenhydrate, 3 g Fett, 0 g Protein

Zutaten:

- 200 g Schokolade
- 100 g Kokosfett

 Glutenfrei

 Vegetarisch

Nötige Ausstattung:

- 50 Eiskonfektförmchen
- evtl. Candy Funnel oder normalen Trichter

Anleitung:

1. Leg die Eiskonfektformchen (50 Stück, wenn du eine Ladung machst) auf einem Tablett o. ä. aus. Wähle am besten ein Tablett, das zum kühlen in den Kühlschrank passt.



2.

Formen auf dem Tablett.

3. Zerbrich die Schokolade und wiege das Kokosfett ab und gib beides in einen Topf oder eine Metallschüssel.

- 200 g Schokolade
- 100 g Kokosfett



4.

Schokolade und Kokosfett

5. Schmelz die Schokolade und das Fett auf niedriger Hitze. Die Mischung darf nicht kochen! Verrühre die Zutaten zu einer gleichmäßigen Masse und nimm sie von der Hitze.

Alternativ kannst du die Zutaten auch in einer Schüssel in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.

Falls du ein Wasserbad verwendest, musst du unbedingt darauf achten, dass kein Wasser in die Masse gelangt!

Falls du die Mikrowelle verwendest, achte darauf, es langsam anzugehen und die Schokolade in kurzen Intervallen zu erhitzen und zwischendurch immer umzurühren.



6.

Die geschmolzene Masse.

7. Befülle die Förmchen mit der Schokoladenmasse.
(Ich verwende einen sogenannten Candy Funnel, um die Förmchen möglichst gleichmäßig zu füllen. Wahrscheinlich funktioniert auch ein normaler Trichter)



8.

Befülle die Förmchen.



9.

Die gefüllten Eiskonfektförmchen.

10. Stell das Eiskonfekt kühl und lass es erstarren.
11. Serviere das Eiskonfekt külschrankskalt. Steht es zu lange bei Raumtemperatur, wird es weich und klebrig.




12.

13. *Erstarrtes Eiskonfekt.*

 Variationstipps:

Leg z. B. Lakritzstücke, Nüsse, Mandeln oder Marshmallows in die Förmchen, bevor du die Schokoladenmasse einfüllst. Du kannst auch ein paar Tropfen Pfefferminzöl in die Masse geben, dann wird der Geschmack noch eisiger.

 Haltbarkeit und Aufbewahrung:

Lagere das Eiskonfekt kühl, am besten in einer verschlossenen Dose mit Butterbrotpapier zwischen den einzelnen Lagen.

