

Dörrobst - Schokolade - Walnuss - Konfekt

Kategorien: Konfekt, Vollwertküche, Pralinen

Zutaten für: 1 Rezept

Je 200 g weiße, Vollmilch-
Und Zartbitter-Kuvertüre
Getrocknete Zwetschgen, Feigen und Aprikosen
Walnüsse

Anleitung:

In einem Topf im Wasserbad zuerst die weiße Kuvertüre zerlassen, vom Feuer nehmen, das Dörrobst hineinwerfen und mit 2 Gabeln herausnehmen, auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Blech legen, mit Walnussstückchen belegen.

Danach mit der Vollmilch Kuvertüre genauso verfahren, zum Schluss die Zartbitter-Kuvertüre verwenden.

An einem kühlen Ort trocknen lassen, in einer Blechschachtel aufbewahren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten