

Kalte Hündchen, die ideale Schokoresteverwertung



10 Min.



leicht



50 - 60 Stückchen

© Kalte Hündchen - Rezepte mit Herz

Upcycling für eure Schokoreste!

Schoko-Osterhasen und unzählige Schoko-Eier - an und nach Ostern stapelt sich die Schokoladen-Massen in der Küche, bis man sogar von Schokolade genug hat. Mit ein bisschen Kreativität kann man die Schoko-Reste allerdings in neue Leckereien verwandeln.

Ein einfaches und schnelles Schokopudding-Rezept und viele weitere süße Ideen findet ihr in unserem neuen „Schoko-Extra“ zum Download.

Alle Rezepte findet ihr kompakt in unserem [E-Book.g](#)

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	200 g	Kekse (z.B. Kekсреste oder Butterkekse)
<input type="checkbox"/>	150 g	weiche Bonbons (z.B. Werthers Echte, Sahne Muh Muhs etc.)
<input type="checkbox"/>	50 g	gesalzene Erdnüsse (oder Cashew-Kerne etc.)
<input type="checkbox"/>	250 g	gemischte Schokolade (Reste)
<input type="checkbox"/>	100 g	Kokosmus
<input type="checkbox"/>	2	gehäuften TL Kakaopulver
<input type="checkbox"/>	120 g	Milch

Zubereitung

1. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Die Kekse in einer Plastiktüte mit den Händen grob zerkrümeln und in eine Schüssel geben.
3. Bonbons mit den Erdnüssen in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 6 grob zerkleinern, in die Schüssel zu den Keksen füllen.
4. Den Rest der Zutaten in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 7 grob zerkleinern und 5 Min./55°/Stufe 2 schmelzen.
5. In die Schüssel mit den vorbereiteten Zutaten geben und mit einem Holzlöffel gut vermischen.
6. Mit zwei Löffeln kleine Häufchen auf das Backblech setzen und an einem kühlen Ort fest werden lassen. Wer es schneller und ordentlicher möchte, kann auch Frischhaltefolie auf das Backblech legen, die Masse darauf verteilen, mit einem zweiten Bogen Frischhaltefolie bedecken und mit den Händen flach drücken. Nach dem Festwerden dann in Stücke schneiden.
7. Wer mag, kann die Stückchen auch noch mit Zartbitterkuvertüre verzieren. Ist aber nicht nötig, die sind auch so mächtig genug...

Nährwertangaben

Pro Stück: (bei 60 Stück) ca. 70 kcal - 1 g E - 4 g F - 6 g KH