



Süßer Snack für den Game of Thrones-Marathon



Zutaten

Menge

260 g
400 g
200 g

Sahne
Zartbitter-Kuvertüre
gehobelte Mandeln
Kuchenglasur in 3 Farben
essbarer Glitzer

Rezeptinfo

Zutaten für 5 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 2,5 Std. Kühlzeit

pro Portion: 3346 kJ, 799 kcal, 80,9 g Kohlenhydrate, 21,5 g Eiweiß, 49,1 g Fett, 43,7 mg Cholesterin, 12,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Dir fehlt noch das perfekte Rezept, um den Start der neuen "Game of Thrones"-Staffel ordentlich zu feiern? Dann solltest du diese leckeren Drachen-Eier aus Schokolade ausprobieren! Die schokoladige Füllung wird mit einer Mandelschicht umhüllt und anschließend mit Kuchenglasur und essbarem Glitzer verziert. Das Ergebnis ist nicht nur super hübsch, sondern auch mega lecker. Mit diesem Rezept beeindruckst du auf jeden Fall alle deine Freunde bei eurem nächsten "Game of Thrones"-Abend.

Step 1:

Zuerst hackst du die Schokolade klein und gibst sie in eine Schüssel. Dann die Sahne in einem Topf einmal kurz aufkochen lassen und über die Schokolade gießen. Nach einer Minute alles gut mit einem Schneebesen verrühren und zum Abkühlen für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Step 2:

Wenn die Schokomasse gut abgekühlt ist, kannst du mit einem Eisportionierer oder großen Löffeln fünf Kugeln aus der Masse ausstechen und diese mit den Händen zu Eiern formen. Einen Teller mit Frischhaltefolie bespannen, die Schokoeier darauf platzieren und für 10 Minuten kalt stellen.

Step 3:

Dann die Mandeln von oben nach unten wie Drachenschuppen in die Eier stecken und nochmals für 30 Minuten im Gefrierfach kalt stellen. In der Zwischenzeit die Glasuren getrennt voneinander über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen lassen.

Step 4:

Nun die Eier auf ein Kuchengitter stellen und rundherum dünn mit Glasur begießen. Die Glasur trocknen lassen und anschließend mit einem Pinselchen den Glitzer auf die Eier aufpinseln.