



Schoko-Nester zu Ostern



Zutaten

Menge

100 g	Salzstangen
200 g	Zartbitter Kuvertüre
1 Packung	Bunte Dragee Eier, klein

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

pro Portion: 1213 kJ, 290 kcal, 62 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 3 g Fett, 3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

veggie

schnell

Zubereitung

Dieses Osterrezept ist ideal für Groß und Klein und ein absolut toller Osternack! Mit dem Rezept für schokoladige Osternester machst du garantiert der ganzen Familie eine große Freude: Die niedlichen Osternester sehen nicht nur gut aus, sondern schmecken auch so! Zudem sind die schokoladigen Nester auch ganz einfach nachzumachen, denn sie werden aus Salzstangen und geschmolzener Schokolade hergestellt und mit bunten Ostereiern verziert. Hier geht's zum Rezept:

Step1:

Zunächst die Salzstangen in 4 Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Dann hackst du die Schokolade klein und lässt sie über einem Wasserbad schmelzen. Jetzt kannst du die Salzstangen-Stücke vorsichtig mit der flüssigen Schokolade vermischen.

Step 2:

Als nächstes legst du Backpapier auf ein Brett und kannst darauf mithilfe von zwei Esslöffeln aus den Schokoladen-Salzstangen Häufchen legen. Dann versuchst du daraus Nester zu formen. Zum Schluss kannst du 3 kleine Dragee oder Schoko-Eier darauf setzen und die Nester abkühlen lassen, bis die Schokolade fest geworden ist.