

Kleeblatt-Bites mit Milch-Schnitte® (10 Stücke)

Milch-
Schnitte®



Zutaten:

10 Stück Milch-Schnitte®
150 g weiße Kuvertüre
100 g Vollmilchkuvertüre
100 g Zartbitter Kuvertüre
3 TL Pflanzenöl
je 2 EL silberne und goldene
Zuckerstreusel
Außerdem:
20 Holzspieße
Kleeblatt-Plätzchenausstecher (Ø ca. 4 cm)
Silberne und goldene Zuckerperlen



Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten
Davon aktiv: ca. 40 Minuten



Zubereitung:

1. Milch-Schnitte® zu 20 Kleeblättern ausstechen. Kuvertüren fein hacken und mit je 1 TL Öl auf je einem heißen Wasserbad schmelzen. Kleeblätter auf je einen Holzspieß reihen und in die Kuvertüren tauchen. Übrige weiße Kuvertüre zum Dekorieren beiseite stellen.
2. Kleeblatt-Bites auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, Spieße entfernen, mit Zuckerstreuseln und weißer Kuvertüre garnieren und trocknen lassen. Bis zum Servieren kalt stellen.