



Tipp



Nach dem Auskühlen in leere Caotina-Gläser füllen.  
Luftdicht verschlossen, halten die Murmeln mindestens 3 Wochen.

# Caotina®

## Schoggi-Murmeln



Für 50 kleine Kugeln



Zubereiten  
30 Minuten



Backen  
8 Minuten

### Du brauchst ...

- 2 Eiweiss
- 80 g Puderzucker
- 200 g Mandeln,  
geschält &  
gemahlen
- 80 g Caotina  
Crème Chocolat

### So einfach geht's:

- ♥ Eiweiss mit einem Schwingbesen kurz aufschlagen. Puderzucker und Mandeln untermischen. Die Caotina Crème Chocolat dazu geben und gut mischen.
- ♥ Mit feuchten Händen kleine Murmeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- ♥ Mit Puderzucker bestäuben und etwa 10 Std. trocknen lassen.
- ♥ Danach bei 200 °C 8 Min. backen. Auskühlen lassen.
- ♥ Die einfache Bastelanleitung für die verzierten Gläser findest du auf [caotina.ch](http://caotina.ch). Viel Freude beim Schenken!



Dieses Rezept entstand in Kooperation mit «Kids am Tisch»  
(Bild & Rezept von [kidsamtisch.ch](http://kidsamtisch.ch)).