



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. Viel Freude beim Schenken!



Dieses Rezept entstand in Kooperation mit «Kids am Tisch»
(Bild & Rezept von kidsamtisch.ch).