Rezept

Schokoladen-Zigarren

Ein Rezept von Schokoladen-Zigarren, am 11.11.2026

Zutaten

200 g temperierte dunkle, weiße oder Milch-Kuvertüre

Spachtel

kalte Marmorplatte

Winkelpalette

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 60-70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die temperierte Kuvertüre auf die kalte Marmorplatte oder eine andere kalte Arbeitsfläche gießen und mit einer Winkelpalette sehr dünn verstreichen.

2. Die Kuvertüre kurz erstarren lassen. Von der abgekühlten, noch weichen Kuvertüre mit einem Spachtel etwa 3 cm Kuvertüre in Röllchen ablösen. Je kälter die Kuvertüre, desto weniger rollen sich die Schokoladen-Zigarren.

3. In einer Dose und im Kühlschrank sind sie etwa 4 Monate haltbar. Sie passen sehr gut zu den Eisrezepten in diesem Buch.