

Rezept

Schokoladina

Ein Rezept von Schokoladina, am 18.12.2025

Zutaten

150 g Kokosfett	150 g Zartbitterschokolade
100 g Zucker	100 g Trockenfrüchte (Birnen, Ananas)
50 g gehackte Haselnüsse	2 Eier
6 Oblaten (12 × 20 cm)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Das Kokosfett mit Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Den Zucker unterrühren. Die Trockenfrüchte grob hacken und mit den Nüssen im Mixer zerkleinern. Unter die Schokoladenmasse ziehen. Vom Herd nehmen und die Eier unterschlagen. Die zähflüssige Masse abkühlen lassen.
2. 1 Oblate mit Schokomasse bestreichen, die nächste darauf setzen, diese wieder mit Schokomasse bestreichen und so fort. Den Abschluss bildet 1 Oblate. Mit Frischhaltefolie abdecken und mit einem Brett beschwert 12 Std. kühl stellen. In ca. 1 × 1 cm große Würfel schneiden. Kühl und trocken aufbewahren.