

Schokoladige Löffeleier

Hier zeigt euch Hansi Heldenschwein wie ihr schokoladige Löffeleier machen könnt.



Zubereitungszeit: 20 Min.

Ruhezeit: 3 Std.

Zutaten für 14 Löffeleier:

7 Überraschungseier

200 ml Schlagsahne

160 g Kinder Riegel

50 g Vollmilkschokolade

Zubereitung:

1. Die Schlagsahne in einen Topf geben. 100 g Kinder Riegel auspacken, in kleine Stücke brechen und

in den Topf geben. Die Vollmilkschokolade ebenfalls in kleine Stücke brechen und mit hinzufügen.

2. Nun die Sahne erhitzen und dabei ständig rühren bis die Schokolade geschmolzen und eine cremige Masse entstanden ist.

3. Die Schokosahne in den Kühlschrank stellen und vollständig abkühlen lassen.

4. Nach dem Abkühlen die Schokosahne aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Mixer schlagen bis eine Schokomousse entstanden ist.

5. Als nächstes die Überraschungseier auspacken, vorsichtig halbieren und die Mousse in die Überraschungsei-Hälften füllen.

6. Abschließend können die Eier mit Stücken der restlichen Kinder Riegeln dekoriert werden.