

# Hier und heute



## Zartschmelzendes Eiskonfekt

Eiskonfekt wie früher: Karin Steinhoff zeigt, wie Sie die kleine Sommernascherei im Handumdrehen selbst herstellen können und mit welchen Tricks das Konfekt zu einem noch feineren Genuss wird.

## Rezept

### Zartschmelzendes Eiskonfekt

von Karin Steinhoff für ca. 20 Stück (je nach Größe der Förmchen)

### Zutaten

- 80 g dunkle oder Vollmilchschokolade (oder entsprechende Kuvertüre)
- 80 g Kokosfett desodoriert (geruchs- und geschmacksneutral)
- 30 g Puderzucker (oder Zuckersirup)
- 1 EL Kakaopulver

### Zubereitung

Die Schokolade zusammen mit dem Kokosfett über dem Wasserbad schmelzen. Anschließend die geschmolzene Masse mit Puderzucker und Kakaopulver gründlich verrühren – am besten mit einem Stabmixer.

**Tipp:** Besonders aromatisch wird das Eiskonfekt, wenn Sie die Masse mit etwas löslichem Kaffee verfeinern oder ein wenig Minzsirup hinzufügen. Auch ein Topping aus gerösteten Nüssen oder bunten Zuckerstreuseln verleiht dem Eiskonfekt eine besondere Note.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und in Alu- oder Pergamentförmchen geben. Vor dem Genuss das Eiskonfekt etwa 3 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

**Tipp:** Auch mit weißer Schokolade wird Eiskonfekt zum Genuss – bei der Zubereitung einfach etwas weniger Puderzucker verwenden.