



# Kinder-Schoko-Bons

## Zutaten

### Ganache

- 15-20 g Haselnusskrokant
- 10 g Glukose
- 5 g Sorbit
- 15 g Butter
- 70 g Kondensmilch | gezuckert
- 20 g Vollmilch
- 100 g Lindt Couverture | weiss

### Zusätzlich

- 300 g Couvertüre | Milch



Menge:	24 Eili (2 Formen)
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Haltbarkeit:	1 Monat bei Raumtemperatur

## Herstellung der Haselnuss-Milch-Ganache

1. Als erstes kannst Du das Haselnusskrokant in einem Mixer geben und etwas feiner mahlen.

Nun hackst Du die weisse Couverture in kleine Stücke, damit sie schneller schmilzt und gibst sie anschliessend in eine Schüssel. Dann vermischst Du alle Zutaten bis einschliesslich der Vollmilch in einem Kochtopf und bringst sie einmal zum Kochen.

2. Giesse die heisse Flüssigkeit über die weisse Couverture und lasse sie etwa eine Minute ruhen. Danach rührst Du alles zu einer gleichmäßigen Masse, bis sich die Couverture vollständig aufgelöst hat.

Nun kannst Du das Haselnusskrokant beigeben und gut vermischen. Lasse das Ganze etwas abkühlen bevor Du es in einen Spritzbeutel füllst und vorerst beiseite stellst.

## Herstellung der Schokobons

3. Nun zur Schokoladenform. Achte darauf, die Form gründlich mit Küchenpapier zu polieren. Das ist entscheidend, damit die Eili später gut aus der Form kommen und einen schönen Glanz haben. Anschliessend füllst Du die temperierte Couverture in einen Spritzbeutel und füllst die kleinen Eilihälften bis oben auf.
4. Nach ca. einer Minute kannst Du die Couverture wieder ausgiessen. Je länger Du wartest, desto dicker wird die Schokoladenschicht. Mit Hilfe eines Schokoladenhammers kannst Du die überschüssige Couverture rausklopfen.
5. Mit dem Spatel kannst Du die Form grob säubern. Eine richtig saubere Oberfläche bekommst Du mit dem Metallhorn.

6. Anschliessend stellst Du die Form für ca. 5 Minuten in den Kühlschrank. Sobald die Schokoladeneier schön angezogen sind, füllst Du sie mit der Haselnuss-Milch-Ganache. Durch klopfen der Form auf die Arbeitsfläche setzt sich die Füllung gleichmässig ab und allfällige Luftblasen können noch entweichen. Zum Schluss kannst Du mit dem Metallhorn die Oberfläche schön bündig abstreichen.
7. Wenn Du mit zwei Formen gleichzeitig arbeitest, kannst Du die erste Form vollständig mit Ganache füllen. Die zweite Form füllst Du jedoch nur bis etwa 1-2 mm unter den Rand. Um den Übergang zwischen den beiden Hälften unsichtbar zu machen, kannst Du weisse Couverture zum Verschiessen verwenden. Gib einfach weisse Couverture oben drauf und streiche sie mit dem Metallhorn vorsichtig ab.
8. Nun musst Du die beiden Formen zügig zusammensetzen und mit den Klammern fixieren. Nach ca. 15 Minuten im Kühlschrank kannst Du die Klammer lösen und die Eili herauslösen.

Viel Freude beim Ausprobieren!

## Lagerung & Haltbarkeit:

Die Schokobons sind bei Raumtemperatur ca. 1 Monat haltbar. Aufbewahren kannst Du die Schokobons in einer Tupper- oder Guetzlidose oder hübsch in Alufolie verpackt.

Mit dem Verzehr sollte man allerdings eine Woche warten. In dieser Zeit härtet die Ganache schön aus und erhält die Konsistenz, die man kennt. Mach den Test – aber das Warten lohnt sich!