



Salzbrezel küsst Rocher®



 Zubereitung: 30 Minuten

 Gesamtzeit: 80 Minuten



Zutaten

60 kleine Salzbrezeln
150 g Zartbitter-Kuvertüre
6 Rocher®-Kugeln

Hilfsmittel

Backblech und Backrost zum Abtropfen
1 kleine (Grill-)zange
1 Schale

Zubereitung

1. Zartbitter-Kuvertüre, Rocher® in den Mixtopf geben, **10 Sek./ Stufe 8** zerkleinern und im Anschluss mit dem Spatel nach unten schieben
2. Masse erhitzen: **5 Min./ 45Grad/ Linkslauf 1,5**
3. Die ersten **20 Salzbrezeln** mit Hilfe der Zange in den Mixtopf halten und mit der Creme bedecken, danach auf ein Backrost legen und abtropfen lassen.
4. Erneut erwärmen: **2:30Min./ 45 Grad/ Linkslauf 1,5** und die Creme danach in eine separate Schale geben; restliche Salzbrezeln in die Creme geben und vorsichtig mit der Creme ummanteln; anschließend auf das Backrost legen
5. **40 Minuten** trocknen lassen und anschließend vernaschen!