



Schokolade - Nocken mit Grappa

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 40
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '40', 'yield' : '' });
```

Köstlich, edel (In der Confiserie recht teuer) dabei so einfach selber gemacht!

Zutaten

- Für ca. 40 Stück:
- 200 g dunkle Couvertüre, fein gehackt
- 90 g weiche Butter
- 2 EL Grappa
- 70 ml Sahne
- 50 g Kakao Pulver zum Wälzen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Cuvertüre in der heißen Sahne zerfallen lassen, die Butter und den Grappa dazu geben, verrühren.

Schritt2

Ca. 1/2 Stunde auskühlen, etwas halbfest werden lassen.

Schritt3

Mit 2 warmen Teelöffeln exakte, gleichmäßige Nocken formen und auf Küchenfolie ablegen.

Schritt4

In den Kühlschrank stellen, ganz auskühlen lassen, anschließend in Kakao wälzen und in kleine Konfekt - Manschetten setzen.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** grappa

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokolade-nocken-mit-grappa/>