

# Rentiertoffee

aus LECKER-Sonderheft 4/2015



Für 4 Becher:

- 8 Haselnuss-Karamell-Nougatpralinen (z. B. Toffifee)
- 8 Cakepopstiele (ersatzweise Holzspieße)
- 8 Minisalzbrezeln
- 8 rote Minischokolinsen
- 125 g Zartbitterschokolade
- 75 g Vollmilchschokolade
- 600 ml Vollmilch
- 50 g Backkakao
- 75 g Zucker

## Zubereitung

(Zeit: 20 Minuten)

1. 8 Haselnuss-Karamell-Nougatpralinen (z. B. Toffifee) auf 8 Cakepopstiele (ersatzweise Holzspieße) stecken. 8 Minisalzbrezeln halbieren. Je 2 Hälften als Geweih vorsichtig in jede Praline stecken.
2. 8 rote Minischokolinsen als Nase mittig andrücken.
3. Für die heiße Schokolade 125 g Zartbitterschokolade und 75 g Vollmilchschokolade in Stücke brechen und 600 ml Vollmilch kurz aufkochen. Vom Herd ziehen. 50 g Backkakao, Schokolade und 75 g Zucker zugeben.
4. Unter Rühren schmelzen.
5. Die heiße Schokolade in Becher füllen. Mit je 2 Rentierspießen servieren.