



Eine süße Amarettini-Schoko-Guglei und ein Oster-Give-Away für Euch!

Description

Na, seid Ihr an [Ostern](#) viel unterwegs? Brunch bei Freunden hier, Kaffee & Kuchen bei der Familie dort... Da bringt man doch gern eine [Kleinigkeit](#) mit! Wie wär's mit selbstgemachten Gugl-Schoko-Pralinchen? Die machen nicht viel Arbeit, aber definitiv was her? . Ich habe hier für Euch ein schnelles Rezept für schokoladiges Amarettini-Konfekt. Und damit Ihr selber nicht zu kurz kommt, verlose ich an diesem Wochenende [drei Packungen mit je vier kleinen Oster-Gugln](#) zum Selbernaschen! Was Ihr tun müsst, um in den Lostopf zu hüpfen, steht am Ende des Beitrags.



Zartschmelzende
Amarettini-Schoko-Gugl



leckere Oster-Gugl!



Amarettini-
Schoko-Praline
gefällig?

default watermark



Amarettini-Schoko-Konfekt

Zutaten für ca. 18 Schoko-Amarettini-Gugl (wer keine Silikon-Gugl-Form hat, kann natürlich auch andere Silikon-Pralinenförmchen benutzen)*

Pralinen: 300 g Vollmilch-Schokolade // 50 g Amarettini // Deko: ca. 50 g dunkle Schokolade // ein paar zerbröselte Amarettini

Zubereitung

Für die Pralinen zuerst die Amarettini klein und fein zerbröseln: Ich habe es mit einem Mörser gemacht, aber die Methode „geschlossener Gefrierbeutel + Nudelholz“ funktioniert sicher auch ? . Die Vollmilch-Schokolade vorsichtig im heißen Wasserbad schmelzen und die zerbröselten Amarettini einrühren.

Die Masse gleichmäßig in Eure Silikon-Pralinenform füllen. Die Förmchen auf ein stabiles Küchensbrett stellen und mehrmals kräftig auf den Tisch knallen und etwas ruckeln – so verteilt sich die Schokolade besser und Luftbläschen verschwinden. Das war's schon! Ich habe die Form erst mal bei Zimmertemperatur stehen lassen und später dann zum Abkühlen in den Kühlschrank gepackt.

Für das „Topping“ der kleinen Gugl schmelzt Ihr nun die dunkle Schokolade und zerbröselst noch ein paar der italienischen Mandelkekse. Die Vollmilch-Gugl taucht Ihr nun mit der Oberseite in die flüssige dunkle Schokolade (damit es keine Fingerabdrücke gibt, nehmt dafür am besten Handschuhe, eine Pralinenzange oder einfach Frischhaltefolie – mit letzterer habe ich mir schnell beholfen) und bestreut sie mit ein paar Keks-Bröseln. Wenn das „Loch“ der Gugl nach dem Schoko-Bad von Schokolade verdeckt sein sollte, stecht es einfach schnell mit einem Zahnstocher wieder durch. Gut trocknen lassen – und fertig ist Euer zuckersüßes Oster-Mitbringsel! ? Soooo, und jetzt gibt es noch eine kleine...

... Verlosung!

Liebe Minigugl-Fans, aufgepasst! Ihr habt die Chance, eine von drei Packungen „[Feine Gugl der Saison](#)“ bei mir zu gewinnen. In jeder Packung warten folgende Mini-Gugl auf Euch: Schokolade-Cranberry, Haselnuss-Sauerkirsche, Brownie und Zitrone-Eierlikör (mmmhhh, so einen Brownie-Gugl hätte ich jetzt gern... oder zwei... ?).

Es gelten folgende Teilnahmebedingungen:

- Hinterlasst bis Sonntag, den 06.04.2014 (18.00 Uhr) einen Kommentar unter diesem Beitrag. **Schreibt mir in Eurem Kommentar, welche süße Leckerei in Eurem Osternest oder beim**

Osterbrunch auf gar keinen Fall fehlen darf!

- Die Auslosung der drei Gewinner findet am Sonntagabend statt. Im Gewinnfall wirst Du von mir per E-Mail benachrichtigt.
- Damit ich Dich benachrichtigen kann, brauche ich Deine E-Mail-Adresse. Denk bitte daran, wenn Du kommentierst.
- Deine Adresse für den Versand brauche ich bis Dienstag, den 08.04.2014.
- Die Adressen der Gewinner werden an [DerGugl](#) weitergegeben, damit Dich Dein Gewinn auch schnell erreicht.
- Der Gewinn kann nicht in bar ausgezahlt werden.
- Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
- Der Versand erfolgt nur innerhalb Deutschlands.

Vielen Dank an die netten Menschen von [DerGugl](#), die mir diese Oster-Leckerei für Euch zur Verfügung gestellt haben ? .

Ich wünsche Euch viel Glück... und nasche jetzt noch schnell so eine süße kleine Praline! Noch mehr Lust auf schokoladige Gugl-Pralinen? Wie wär's mit [Doppeldecker-Pralinen mit Nougat-Crisp](#)?

Und wo wir schon beim Thema sind: Die liebe Clara von [Tastesherrif](#) sucht diesmal bei ihrer tollen „[Ich back's mir](#)“-Aktion nach Guglhupfe  mit meinen kleinen Amarettini-

Schoko-Pralinen doch gern dabei ?

* Die Zutaten sind nach Geschmack bzw. beruhen darauf, was der Vorratsschrank noch so hergibt. Natürlich könnt Ihr auch jede andere Schokoladensorte verwenden... z.B. weiße Schoko mit Kokosraspeln statt Vollmilch-Schokolade mit Amarettini. Wer auf einen kräftigeren Amarettini-Geschmack steht, sollte auch etwas mehr Brösel als die angegebenen 50 g verwenden. Das war einfach mein „Test-Rezept“. Die Menge hat jedenfalls genau für 18-Mini-Gugl-Pralinen gereicht. Was aber voraussetzt, dass Ihr während der Zubereitung nichts wegnascht! ?

Category

1. Blog-Events und Verlosungen
2. Ostern
3. Pralinen & Naschen
4. Schokolade

Tags

1. #ichbacksmir
2. Amarettini
3. Blog-Event
4. Give Away
5. Gugelhupf
6. Kekse
7. Konfekt

- 8. Pralinen
- 9. Schokolade
- 10. Verlosung

Date Created

3. April 2014

Author

schokohimmel

default watermark