

# Fürst-Pückler Konfekt



DESSERT



**TIPP**  
Am besten eine Kuchen-  
gabel in die flüssige weiße  
Schokolade tauchen und  
damit dünne Fäden über  
das Konfekt verteilen.

**ZUTATEN  
FÜR 4 PORTIONEN:**

- 4 Eis Sandwiches  
Fürst-Pückler Art
- 250 g Zartbitterschokolade
- 50 g weiße Schokolade

**ZUBEREITUNG:**

1. Die Eis Sandwiches mit einem scharfen  
Messer mit angewärmter Klinge (einfach  
zwischen durch in heißes Wasser tauchen)  
in mundgerechte Würfel schneiden – an-  
schließend direkt wieder in die Tiefkühl-  
truhe geben.
2. Im Anschluss die Zartbitterschokolade  
über einem Wasserbad zum Schmelzen  
bringen – außerdem ein kleines Blech  
mit Backpapier auslegen.
3. Nun zügig die vorbereiteten Würfel  
nacheinander mit einer Gabel in die  
flüssige Schokolade tauchen und  
die überschüssige Masse abtropfen  
lassen.
4. Dann auf dem Backpapier mit  
etwas Abstand platzieren und rasch  
wieder in die Tiefkühlung stellen.
5. Sobald die Ummantelung ausge-  
härtet ist, auch die weiße Schokola-  
de schmelzen und das Konfekt nach  
Belieben damit verzieren – erneut  
kalt stellen.