

# 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 zwischendurch in heißes Wasser tauchen) in mundgerechte Würfel schneiden – anschließend direkt wieder in die Tiefkühltruhe 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 ausgehärtet ist, auch die weiße Schokolade schmelzen und das Konfekt nach Belieben damit verzieren – erneut kalt stellen.