Spritz Kuvertüre - Spiku Rezept



Von Kuchenfee

Neben der normalen Spritzkuvertüre die ich meist benutze, die sich aus Dunkler Kuvertüre und Nutella zu gleichen Teilen ergibt, benutzte ich auch noch ein anderes Rezept was sich super zum Aufspritzen und schreiben eignet.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
n/a	**n/a**	**n/a**	**n/a**

Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **30 g** Zartbitterkuvertüre
- **20 g** Honig
- **40 g** Kondensmilch

Zubereitung

01 30g Zartbitterkuvertüre im Wasserbad auflösen.

02 20g Honig erwärmen und in 40g Kondensmilch einrühren. Wenn nötig durch ein Sieb passieren.

03 Wenn nötig, durch ein Sieb passieren.

04 Drei Teelöffel Honigmilch in die Kuvertüre geben und rühren, bis die Schokolade grisselig (rau, uneben) wird. Nach & nach 3 bis 4 weitere Teelöffel Honigmilch einrühren, bis die Spritzschokolade glatt ist.

05 Dann am besten in ein Tütchen aus Backpapier gedreht geben und los schreiben.