

Schoko-Puffreis

Wer kennt diese leckere Süßigkeit nicht? Puffreis ummantelt von feiner Schokolade!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp, eifrei, fruktosearm siehe Tipp



50g gepuffter Reis

160g Schokolade (laktosefrei)

1. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und den gepufften Reis unterrühren.
2. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Schneidebrett streichen, ca. 2 cm dick und mit einem Löffel etwas fest drücken. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Am nächsten Tag mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden.

Tipp: Die Masse in Herzförmchen füllen, etwas festdrücken und über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag mit einem scharfen Messer aus der Form lösen.

Anmerkung: Sehr lecker schmeckt dieser Schoko-Puffreis auch mit weißer Schokolade!

Milchfrei – Tipp: Milchfreie Zartbitterschokolade oder vegane „Milchschokolade“ z.B. von Plamil verwenden.

Fruktosearm-Tipp: Im Handel ist laktosefreie und fruktosearme

Schokolade (z.B. Frusano oder Frankonia) erhältlich.