

Rezept

# Schokoladen-Zigarren

Ein Rezept von Schokoladen-Zigarren, am 30.06.2024

## Zutaten

**200 g** temperierte dunkle, weiße oder Milch-Kuvertüre  
Spachtel

kalte Marmorplatte  
Winkelpalette

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 60-70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Die temperierte Kuvertüre auf die kalte Marmorplatte oder eine andere kalte Arbeitsfläche gießen und mit einer Winkelpalette sehr dünn verstreichen.

---

2. Die Kuvertüre kurz erstarren lassen. Von der abgekühlten, noch weichen Kuvertüre mit einem Spachtel etwa 3 cm Kuvertüre in Röllchen ablösen. Je kälter die Kuvertüre, desto weniger rollen sich die Schokoladen-Zigarren.

---

3. In einer Dose und im Kühlschrank sind sie etwa 4 Monate haltbar. Sie passen sehr gut zu den Eisrezepten in diesem Buch.