

Essbarer Garten Kladow

Natur erleben und genießen

Vegane Maiwipferl-Schokolade

Dieses Rezept ist sozusagen ein "Österreich-Import". Dort nennt man die jungen hellgrünen Triebe der Fichten Maiwipferl.

Eine ganz besondere Köstlichkeit:

½ Portion Vegan-For-Fit-Schokolade nach Attila Hildmanns Rezept vorbereiten

Rezept:

<https://www.rtl.de/cms/lecker-und-leicht-vegane-schoko-rezepte-von-attila-hildmann-1436412.html>

Zwei Pralinen-Silikonformen (man bekommt sie in vielen Supermärkten) zur Hälfte mit der Schokoladenmasse füllen. Die Masse etwas fest werden lassen. Nun können die Fichtenspitzen auf die Schokolade gelegt werden, ohne dass sie absinken. Eine weitere Portion Schokoladenmasse herstellen und die Vertiefungen nun bis zum Rand füllen und dabei darauf achten, dass die Fichtentriebe rundum bedeckt sind. Nun das ganze noch einmal im Kühlschrank noch einmal fest werden lassen.