



KÜCHEN DEERN

smeckt nich. gifft dat nich

ZUTATEN

- 200g Schokokuvertüre nach Wahl
- 50g Butter
- 5EL Milch
- 1TL Palmin
- 50g Puderzucker

REZEPT: NUTELLA GLASUR UND HASELNUSSKROKANT

1. Schokolade mit Butter und Palmin in einem Topf schmelzen
2. Milch zu Schokolade geben und anschließend Puderzucker unterrühren
3. Donuts in Schokoladen Glasur tunken und mit Schokoladenstreuseln bestreuen

REICHT FÜR 20 STÜCK
DAUERT 5 MINUTEN



NOTIZEN

KÜCHEN DEERN

smeckt nich. gifft dat nich

