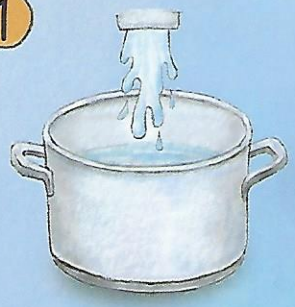
Schnee-Eiskonfekt

Für 50 Stück Konfekt:
125 g Palmin, 200 g Puderzucker, 60 g Kakao, 1 Päckchen Vanillezucker

Geräte und Material:
Konfektförmchen aus Aluminium, flacher Topf, Stieltopf für das Wasserbad, Sieb, Kochlöffel, Messer, Waage, Schüssel, Schnee

1



Topf zu etwa einem Drittel mit Wasser füllen, Wasser fast zum Kochen bringen.

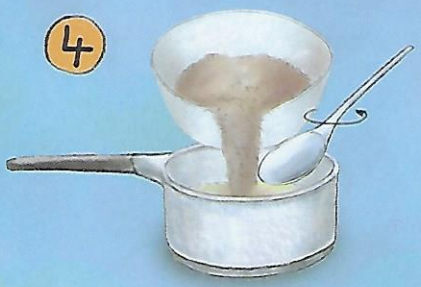
2

Stieltopf ins Wasserbad stellen, Palmin hineingeben und schmelzen lassen.

3

Puderzucker, Kakao und Vanillezucker mischen und in die Schüssel sieben.

4



Gemisch ins flüssige Fett geben und glattrühren.

5

Masse in kalt ausgespülte Konfektförmchen füllen und mit Messer glattstreichen.

6

Schnee in die Schüssel füllen und Förmchen hineinsetzen, nach zehn Minuten lösen, kühl aufbewahren.