

Extraknusprige Schoko-Wibele



Wibele & Schokolade – eine traumhafte Kombination

Es ist eigentlich eine klare Sache, dass die knusprigen Wibele, in Schokolade getaucht, eine Traumkombi sind. Deswegen habe ich Wibele gleich löffelweise in Schokolade getaucht und auf Backpapier „getrocknet“. Das ist eine herrliche Idee und kracht so schön im Mund.

Hier die Rezeptur:

Zutaten

- 200 g Wibele (Keksspezialität aus Baden-Württemberg)
- 200 g Schokolade (Tipp: Edelbitterschokolade 70%)
- Etwas Pistazien, gehackt

Zubereitung

Die Wibele auf ein Backblech geben und im Ofen bei 60°C (Umluft) 10 Minuten erwärmen.

In der Zwischenzeit die Schokolade fein reiben. 2/3 der geriebenen Schokolade in eine (metallene) Schüssel geben und über heißem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, die Schüssel vom Wasserbad nehmen.

Das restliche Drittel der Schokolade hinzugeben und rühren, bis alles geschmolzen ist. Nun die warmen Wibeles aus dem Ofen nehmen und portionsweise in die Schokolade geben. Mit einer Gabel verrühren und kleine Wibeles-Berge auf Backpapier häufen. So weiter verfahren, bis alle Wibeles schokoliert sind. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

Die Schoko-Wibeles auskühlen lassen, danach genießen. Lecker!