

# REZEPTE FÜR DIE ADVENTS

*zeit*

## SCHNEEGUTZLA (Eiskonfekt)

250 g Kokosfett  
250 g Puderzucker  
3 EL Kakao



Blech-Förmchen in den Kühlschrank stellen. Wer solche nicht hat, kann Silikon- oder Alu-Pralinenformen verwenden.

Das Fett in einem Topf erwärmen, die anderen Zutaten unterrühren und in die kalten Förmchen füllen. Wenn die Masse festgeworden ist, einfach umdrehen. Die Schneegutzla gehen leicht heraus.

Wichtig: Die Schneegutzla müssen immer kühl aufbewahrt werden.

Simone: »Früher hat meine Oma sie immer in einer Schüssel Schnee zum Abkühlen nach draußen gestellt.«

DAS BIERINGER.

kochen. genießen. wohlfühlen.

[www.das-bieringer.de](http://www.das-bieringer.de)

[info@das-bieringer.de](mailto:info@das-bieringer.de)

08572/96726-14