

## Adventsschokolade, Eiskonfekt & Gummibärchengesichter



### Zutaten:

#### Zutaten für Adventsschokolade

- 200 g Zartbitter oder Vollmilkschokolade
- Silikonform mit Advents- bzw. Weihnachtsmotiven

#### Zutaten für Gummibärchengesichter

- 400 g Zucker
- 120 ml Kirschsafte
- 130 g Gelatine
- 3 TL Speisestärke
- 400 ml Kirschsirup
- 1 Päckchen Citronensäure
- Silikonförmchen für Gummibärchen



#### Zutaten für Eiskonfekt (ca. 35 Stück)

- 50 g Vollmilkschokolade
- 50 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 1 EL dunkles Kakaopulver
- 35 goldene Stanniol-Kapseln

### Zubereitung

Für die Adventsschokolade die Schokolade mit einem Messer fein hacken. In einer metallenen Schüssel über einem warmen Wasserbad (nicht heißer als 50°C) langsam unter Rühren schmelzen.

Die geschmolzene Schokolade in die Silikonförmchen füllen und langsam auskühlen lassen. In eine kleine Tüte packen.

Adventsschokolade

Für die Gummibärchenmasse 200 ml Wasser in eine große Tasse geben und 130 g Gelatine zugeben. 10 Minuten quellen lassen.

In einem kleinen Topf 400 g Zucker, Citronensäure mit 80 ml Kirschsafte aufkochen bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Dann den zugeben. 3 TL Speisestärke mit 40 ml kaltem Kirschsafte verrühren und in den Topf zugeben. Eine Minute unter Rühren sanft köcheln.

Die eingeweichten Gelatineblätter gut ausdrücken und im heißen, nicht mehr kochenden Zucker-Saftgemisch unter Rühren auflösen.

Die Flüssigkeit in Silikonförmchen gießen (Gummibärchenform, ich hab eine mit Gesichtern genommen) geben. Alles auskühlen lassen und für 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

### Gummibärchengesichter

Für das Eiskonfekt die Schokolade in kleine Stücke hacken. Die Schokolade in eine Metallschüssel mit geschmolzener Butter geben und über Wasserbad vorsichtig schmelzen. Die Metallschüssel runter nehmen und auf ein Küchentuch setzen. Jetzt Puderzucker und das Kakaopulver zügig zur Schokoladenmasse geben und unterrühren.

Die Masse vorsichtig in die Stanniol-Kapseln füllen und auskühlen lassen. Das Eiskonfekt im Kühlschrank 3 Stunden kühlen. Dann genießen!

### Eiskonfekt

!