

Extraknusprige Schoko-Wibele



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 Wibele aus dem Ofen nehmen und portionsweise in die Schokolade geben. Mit einer Gabel verrühren und kleine Wibele-Berge auf Backpapier häufen. So weiter verfahren, bis alle Wibele schokolliert sind. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

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