

Granatsplitter



Zutaten:

Für 8 Rumspitze:

- 250-300 g Kuchenreste (z.B. Biskuit, Schokokuchen, Osterlammkuchen)
- 250 ml Milch
- 25 g Stärke
- 1 TL Kakaopulver
- 50 g Schokolade (z.B. vom Schoko-Osterhasen)
- 25 g Butter
- 25 g Kokosflocken (oder gemahlene Nüsse)
- Wer möchte: 4 cl Rum oder Weinbrand
- Extra: 8 runde Kekse, 250-300 g Schokolade, Kuvertüre oder Kuchenglasur



Zubereitung

250 ml Milch mit 25 g Stärke und 1 TL Kakaopulver verrühren. Danach 2 min aufkochen lassen und dabei rühren!

Den Pudding in eine Schüssel umfüllen. 25 g Butter und 50 g zerkleinerte Schokolade einrühren.

Die Kuchenreste (250-300 g) gut zerbröseln. Wer will, kann etwas Rum oder Rumrosinen hinzugeben.

Die Brösel mit 30 g Kokosflocken und dem Pudding vermischen.

Mit einem Spritzbeutel oder von Hand auf runde Kekstaler setzen. Zu einem spitzen Türmchen formen.

Mit geschmolzener Kuvertüre, Schokolade oder Kuchenglasur begießen. Abkühlen lassen.

Und nun genießen.

Tipp: Die Granatsplitter schmecken nach 6-8 Stunden am besten. Im Kühlschrank aufbewahren.