

claro Weltladen (071 845 34 44)  
Mariabergstrasse 8  
9400 Rorschach



[www.claro-rorschach.ch](http://www.claro-rorschach.ch)

### **Goufrais / Eiskonfekt**

\* diese Artikel finden sie in unserem Laden

100g Vollmilchschokolade \*  
100g Kokosfett \*  
100g Puderzucker  
1 EL Kakaopulver \*  
Mark von 1 Vanilleschote \* (oder 1 TL Orangenschale)

Die Schokolade zusammen mit dem Kokosfett über dem heissen Wasserbad schmelzen.  
Aus dem Wasserbad nehmen und Puderzucker, Kakaopulver und Vanillemark dazugeben und gut verrühren. Dann in Minigugelhopf-Förmchen (oder Pralinenförmchen) füllen und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Am nächsten Tag aus der Form lösen, mit Kakaopulver bestäuben und kühl lagern.

Warum hat man eigentlich das Gefühl, dass Eiskonfekt kalt ist, obwohl man es nicht im Kühlschrank aufbewahrt? Das liegt daran, dass das im Eiskonfekt enthaltene Kokosfett auf unserer Zunge schmilzt und die dafür benötigte Wärme aus unserem Mundraum saugt. Kokosfett schmilzt bei 20 Grad. Und unsere Zunge nimmt Temperaturen unter 24 Grad oft als kalt wahr.

