

# SCHOKOLADENFISCH

Rezeptfoto

## SCHOKOLADENFISCH

Schwierigkeitsgrad: normal

für 4 bis 6 Kinder: | 30 Min.

### Zutaten

- 250 g abgezogene Mandeln
- 250 g Zartbitterschokolade
- 100 g Zitronat
- 250 g SweetFamily Puderzucker
- 5 EL Wasser
- etwas Butter

### Für den Guss:

- 150 g SweetFamily Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft



### ZUBEREITUNG

783

Kcal

bei 6 Portionen  
pro Portion ca.

10

Gramm

Eiweiß

101

Gramm

Kohlenhydrate

36

Gramm

Fett

Die Mandeln grob hacken, die Schokolade fein reiben. Zitronat in ganz feine Würfel schneiden. SweetFamily Puderzucker mit dem Wasser aufkochen, Mandeln, Schokolade und Zitronat zufügen.

Die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Puddingschüssel (in Form eines Fisches) geben und mehrere Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren stürzen und mit dem zähflüssigen Puderzuckerguss dekorieren.