Kochen

Eberhard Braun **Montag, den 19.12.2022**

Knusprige Schoko-Wibele **Für ca. 20 Stück**

Zutaten:
200 g Wibele (Keksspezialität aus Baden-Württemberg)
200 g Schokolade (Tipp: Edelbitterschokolade 70%)
2 EL Pistazien, gehackt

Zubereitung:
1. Wibele auf ein Backblech geben und im Ofen bei 60 Grad Umluft 10 Minuten erwärmen.
2. In der Zwischenzeit die Schokolade fein reiben. Zwei Drittel der geriebenen Schokolade in eine (metallene) Schüssel geben und über heißem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, die Schüssel vom Wasserbad nehmen.
3. Das restliche Drittel der Schokolade zugeben und rühren, bis alles geschmolzen ist.
4. Die warmen Wibele aus dem Ofen nehmen und portionsweise in die Schokolade geben.
5. Wibele mit einer Gabel verrühren und kleine Wibele-Berge auf Backpapier häufen. So weiter verfahren, bis alle Wibele schokoliert sind. Mit gehackten Pistazien bestreuen. Schoko-Wibele abkühlen lassen und genießen.