



Schokoladennester

Für 4 Nester:

45 g Zartbitterschokolade

1 EL Zuckersirup

2 TL Halbfettmargarine

4 EL Haferflocken

4 kleine Schokoladeneier (à 5 g)

1 Schokolade, Sirup und Margarine in eine kleine Schale geben und auf einen Topf mit kochendem Wasser stellen (Topf nicht ins Wasser hängen). Gelegentlich rühren und schmelzen lassen, bis alles weich und gut vermischt ist.

2 Vom Herd nehmen und **Haferflocken** untermischen. Gut vermischen. Mischung in 4 kleine Muffinpapierförmchen löffeln und jeweils mit einem Schokoladenei belegen. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank kühl stellen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Abkühlzeit: ca. 60 Minuten