

## Schoko-Plättchen mit Nonpareilles

### Zutaten

Für ca. 190 g  
Für 6 Portionen

Backpapier

150 g dunkle Schokolade  
20 g Butter  
40 g Nonpareilles (farbige Zuckerperlen)



### Zubereitung

Zubereiten: 20 Minuten  
Kühl stellen: 30 Minuten  
Auf dem Tisch in 50 Minuten

1. Schokolade grob zerkleinern, in einer Schüssel im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Butter beifügen, kurz darunter rühren. In einen Spritzsack oder Tiefkühlbeutel füllen, eine kleine Ecke wegschneiden.
2. 50-Rappen-grosse Tropfen auf Backpapier spritzen. Nonpareilles darauf streuen, durch Hin- und Herbewegen auch seitlich der Tropfen verteilen. 30 Minuten kühl stellen.

Verschenken: Chinderkaviar in Cellophansäckli geben. Mit Bostitch oder einem Wäscheklämmerli verschliessen.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 148 kcal, 2g Eiweiss, 11g Fett, 12g Kohlenhydrate.