

# IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

33 à la  
Dreidoppel



## GRUSELMONSTER

### ZUTATEN:

10 Stück

- 400 g Buttercreme (s. Rezept **Buttercreme Basis**) (34611)
- 35 g **Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke** (22206)
- 400 g Schokobodenbrösel (s. Rezept **Sacher Mix**) (40222)
- 80 g Zartbitterkuvertüre, flüssig

### DEKOR

- 180 g **Dekor Schokostreusel** (98701)
- 10 St. **Dekor Gruselaugen** (19120)

### ARBEITSWEISE:

Buttercreme herstellen und **Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke** unterrühren.

Schokoladenbodenbrösel und flüssige Kuvertüre zufügen und vermengen, mit dem Spritzbeutel in **Dekor Schokostreusel** dressieren, komplett ummanteln und mit **Dekor Gruselaugen** dekorieren.

NEU



Neu und schaurig-schön:  
**Dekor Gruselaugen (19120)**  
ca. 35 x 25 mm  
3 Varianten, gemischt