

Schokotraube WV 8441086 PLU 599

**Bezeichnung des Lebensmittels:**

Weintrauben überzogen mit weißer Schokolade, verziert mit Vollmilchschokoladenkuvertüre

Zutaten:

560g Weintrauben
370g Weiße Schokokuvertüre Distler 2751712
20g Vollmilchkuvertüre Distler NAN 1066310

Zubereitung:

Die Früchte waschen und abtropfen lassen. Danach mit dem Holzspieß die Früchte aufspießen. Weiße Schokolade schmelzen und den Traubenspieß komplett mit der weißen Schokolade überziehen. Danach mit Vollmilchschokolade verzieren. Abkühlen lassen.