



hr1-DOLCE VITA

**Patrick Rosenthal**  
**Zigarettenstummel**

für 40 Stück

**ZUTATEN:**

1 Packung extra dicke Salzstangen (125 g; z.B. Saltletts Maxi-Sticks)  
100 g weiße Kuvertüre  
20 g schwarze Zuckerstreusel  
1 TL Himbeer-Fruchtaufstrich

**ZUBEREITUNG**

Salzstangen halbieren oder dritteln, sodass es Stücke verschiedener Größen ergibt.

Kuvertüre grob zerhacken, in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad schmelzen. Die Salzstangenstücke ca. 2 cm tief in die Schokolade tauchen und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Das Schokoladenende mit Zuckerstreuseln bestreuen und diese antrocknen lassen.

Den Fruchtaufstrich verrühren und ein paar Zigarettenstummel mit dem Schokoladenende kurz hineintauchen, um etwas Glut zu erzeugen.

Rezept aus dem Buch:

**Patrick Rosenthal**

**Süßes oder Saures – Das Halloween-Kochbuch: 70 unheimlich leckere Partyrezepte**

Riva Verlag

ISBN 978-3742313836