

Make your own Easter treats : lacy Easter eggs

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand**

Band (Jahr): **66 (2000)**

Heft [3]

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-944565>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

**Swiss
chocolate
and
German
confectionery
Swiss
biscuits**



Stella



STOLWÄRCK


Carma Pfister

Impex
INTERNATIONAL TRADING LIMITED
FINE QUALITY PRODUCTS

P.O. Box 528, 13A Sammaree Place
Kerikeri, N.Z.
email impex@extra.co.nz

Phone 09 4074277
Fax 0800 4 SWISS
(0800 479 477)

If undelivered please return to:
The Secretary of the Swiss Society of New Zealand (Inc.)
P.O. Box 4035 Hamilton East

Permit Post 

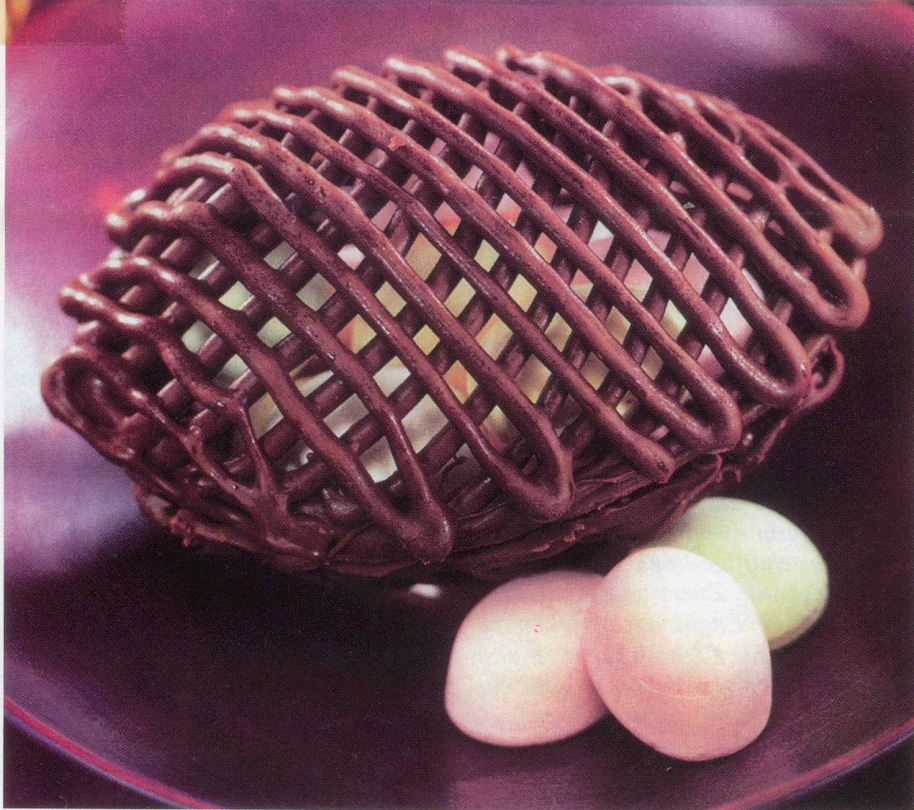
**New Zealand
Permit 93966**

J AND M BISHOP
SKEET ROAD
R D 28
MANAIA

(Registered at the G.P.O. Wellington as a Magazine)
Monthly Publication of the Swiss Society of New Zealand (Inc.)
Group New Zealand of the Helvetic Society

Make your own Easter treats

create filigree eggs of melted chocolate drizzled over egg shapes. Mould 8 cm eggs from Play Doh, Plasticine etc., or use egg shapes of plastic, wood, polystyrene etc. Cut egg shapes in half lengthways. Or use large, hard-boiled hen's eggs - although smaller, they are also attractive. The drizzled chocolate hardens to become a lacy shell for filling.



Lacy Easter Eggs


Recipe for (pictured)

To make 2 - 3 eggs requires 170 gr semi-sweet chocolate chips

Filling : small sweets (candies) or berries or ice cream.

1. Melt the chocolate in the microwave as instructed on package, (cool to lukewarm)
2. Cover a baking tray with plastic film. Take the halved eggs and wrap tightly in plastic film. Place halved eggs, flat side down, and about 5 cm apart, on the covered baking tray.
3. Fit a pastry bag or strong plastic bag with a very fine nozzle and fill with chocolate. Drizzle the chocolate over the egg halves in a lacy pattern to within 5 mm of the cut edges. - Chill until firm.
4. Carefully remove egg mould from the chocolate shell by pulling on the excess plastic film on the back. Fill half-shells with sweets, berries or ice cream. Set each half-shell on a plate and cover with remaining half-shells.

RW



**Rosetown
Print**

Quality Commercial Printers


- COMMERCIAL PRINTING
- MAGAZINES
- DESKTOP PUBLISHING / DESIGN
- PHOTOCOPYING

**FULL COLOUR
BUSINESS CARDS**

(Photo supplied by customer)

\$100.00 500
+GST CARDS

\$150.00 1000
+GST CARDS



Phone 07-871 7786 Fax 07-871 7746
144 Sloane Street, Te Awamutu