

(Bruch)Schokolade



- 1 Schmelzen Sie die Kuvertüre im Wasserbad. Sollten Sie sich für verschiedene Sorten entschieden haben, bitte diese nicht im Wasserbad mischen.
- 2 Nun verteilen Sie die geschmolzene(n) Schokolade(n) auf Ihrem Backblech. Mit einem Holzstiel oder ähnlichem können Sie nun Muster in die verschieden farbigen Schokoladen malen oder sie einfach nur untereinander vermischen.
- 3 Jetzt nehmen Sie sich Ihre Toppings nach Wahl und verteilen diese auf der Schokomasse. Sie können eingie auch eindrücken, doch für eine schöne Oberfläche, empfehlen wir die Toppings heraus schauen zu lassen.
- 4 Nachdem die Masse abgekühlt ist, können Sie ihre Schokolade beliebig brechen oder in schöne Stücke oder Tafeln schneiden.
- 5 Zu guter letzt fehlt nur noch eine schöne Verpackung, wie ein Klarsichtfolie oder nachhaltiger ein Glas mit einem Band oder einer Schleife und fertig ist Ihre selbstgemachte Leckerei.

Zutaten:

Kuvertüre
opt. in mehreren Sorten

Toppings nach Wahl
Minimarshmallows
verschiedenes Obst
Mandeln/Nüsse

Backblech mit Backpapier

evtl. Zahnstocher, Spieß
oder Holzstiel

