



6 STÜCK



6 H



CHRISTMAS CHOCOLATE

ZUTATEN

- **250 g** Milkschokolade
- **250 g** weisse Schokolade
- **1** Weihnachts-schokoladenform

FÜR DIE DEKORATION

Beliebige Menge & nach Wunsch auswählen

- Süsse Kulleraugen aus feinem Zuckerguss
- Mini-Bretzel
- Smarties
- Lebensmittelfarbe (beliebige Farbe)
- Mini-Marshmallows
- Mandelstücke
- Gummibärchen
- Erdbeerscheiben (gefriergetrocknet)
- Himbeeren (gefriergetrocknet)
- Pistazienkerne (gehackt)
- Streudeko/Streusel

ZUBEREITUNG

Die Milch- und die weisse Schokolade bei niedriger Temperatur in einem Topf oder über dem Wasserbad langsam schmelzen lassen.

Etwas Dekoration wie z.B. Mini-Bretzel, getrocknete Himbeeren oder Streusel in die Form geben.

Die flüssige Milch- und weisse Schokolade in die vorbereitete Form giessen, nach Belieben die Oberfläche zusätzlich dekorieren und glatt streichen.

Die Form ca. 3 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, bis es etwas hart wird. Anschliessend ca. 2 Stunden kühlstellen.

Die Schokolade aus der Form lösen und geniessen.

