



6 STÜCK



1 H



CHRISTMAS CHOCOLATE

ZUTATEN

- **500 g** Schokolade

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 Winterzauber
- Streusel (in verschiedenen Farben)

ZUBEREITUNG

Die braune und die weisse Schokolade bei kleiner Temperatur in einem Topf oder über dem Wasserbad langsam schmelzen lassen.

Etwas Dekoration wie Mini-Brezeln, getrocknete Himbeeren oder Streusel in die Form geben.

Die flüssige braune und weisse Schokolade in die vorbereiteten Formen giessen, nach Belieben die Oberfläche zusätzlich dekorieren und glatt streichen.

Die Formen zwei Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen und anschliessend etwa zwei Stunden kühlstellen.

Die Schokolade aus der Form lösen und geniessen.

