

Rezept: Selbstgemachte Bruchschokolade

Bereite deinen Liebsten eine kleine Freude, mit einem selbstgemachten Geschenk. Mit selbstgemachter Bruchschokolade kannst du den Geschmack deines Partners genau treffen, nutze dafür einfach die liebste Schokoladensorte als Basis und dekoriere mit beliebigen Toppings.

Rezept:

3 Tafeln weiße Schokolade
(nach Belieben auch helle oder dunkle Schokolade)

Einige Cranberries
Etwas Gehackte Pistazie

Nach Weitere Toppings:
Belieben z.B. getrocknete Früchte, Haselnüsse, Mandeln, Marshmallows, Streusel...



Zubereitung:

1. Den Ofen auf 50 Grad vorheizen
2. Die Tafeln nebeneinander auf dem Backblech platzieren.
3. Nach 10 Minuten das Backblech aus dem Ofen nehmen.
4. Mit einem Löffel die Schokolade glattstreichen.
5. Nun die noch warme Schokolade mit deinen Toppings verzieren.
6. Sobald die Schokolade getrocknet ist, kannst du diese zerbrechen und schön verpacken.
7. Viel Spaß beim Verschenken!

Viel Spaß beim Nachmachen
Wünscht das Digital Mall Team

