



Bruchschokolade



Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 2 Std. + 3 Std. Kühlzeit

pro Portion: 2736 kJ, 654 kcal, 60,9 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß, 40,3 g Fett, 10 mg Cholesterin, 6,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

Zubereitung

Unsere Weihnachts-Black Box Challenge hat gleich drei Überraschungspakete für dich dabei: Und jede Box verspricht eine besondere, kulinarische Köstlichkeit, die du ganz leicht nachmachen und verschenken kannst. Zaubere zum Beispiel aus Eischnee und einfachen Salzbrezeln köstliche Zimt-Zucker-Brezeln oder koche einen aromatischen Ingwer-Zitronen-Sirup, der in hübschen Flaschen zum Hingucker wird. Und für die Schokoladenliebhaber schmilzt du gehackte Schokolade und mixt sie mit Pistazien, Mandeln oder Mini-Marshmallows zu knackigen Schoko Bars – deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt! Hübsch verpackt sind diese Leckereien das ideale Mitbringsel für Familie und Freunde! Leg gleich los und naschen ist natürlich erlaubt!

Step 1:

Die Schokoladensorten hacken und jeweils über einem Wasserbad schmelzen. Anschließend füllst du in die Silikonform nach Belieben Pistazien, gehackte Mandeln, Mini-Marshmallows und Zuckerdekor. Darauf verteilst du löffelweise die Schokoladensorten. Rühre mit einem Schaschlikspieß durch die Schokolade, um ein Muster zu erzeugen.

Step 2:

Lasse die Schokolade im Kühlschrank vollständig auskühlen, bevor du sie aus der Form drückst. Anschließend in Plätzchentüten verpacken.

Zutaten

- 200 g weiße Schokolade
- 200 g Vollmilchschokolade
- 200 g Zartbitterschokolade
- 50 g gehackte Pistazien
- 50 g gehackte Mandeln
- 50 g Mini-Marshmallows
- Zuckerdekor

Sonstiges:

- Silikonform
- Schaschlikspieß
- Plätzchentüten