



Schokolade selber gestalten

Zutaten:

1 Tafel weiße Schokolade
1 Tafel Milkschokolade
(alternativ geht auch Kuvertüre)

gehackte Walnüsse, Mandeln oder Haselnüsse
getrocknete Blüten
Smacks oder andere Cerealien
Zuckerstreusel oder ähnliches

Die weiße und die braune Schokolade wird in Stücke gebrochen und separat im Wasserbad schonend geschmolzen.

Nun nimmt man ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und streicht mit einem Löffelrücken oder Messer etwa 0,5 cm dick eine Fläche in der gewünschten Größe auf das Backpapier. Wenn man die Schokolade zweifarbig möchte, verteilt man ein bis zwei Löffel von der zweiten Schokoladenfarbe auf der Schokolade und zieht mit einem Zahnstocher oder Löffelstiel Muster in die Schoki.

Man kann auch Keksformen nehmen und die Schokolade hierin gießen.

Sobald man die Schokolade geformt hat, kommt die Deko. Hier darf man sich nach Lust und Laune austoben. Nüsse, bunte Streusel, Cerealien usw. Alles was Spaß macht ist erlaubt.

Die Schokolade gut trocknen lassen und falls man sie verschenken möchte, einfach in Zellophansackerl verpacken.

