

## heiße Schokolade am Stiel mit Marshmallows

---

Zutaten für den Schokoladenstick:



Kuvertüre, Vollmilch oder weiß

Minimarshmallows

Eisstäbchen

Für den Schokostick nimmt man die Kuvertüre und lässt sie im Wasserbad schmelzen. Sie soll eine dickflüssige Konsistenz haben, damit sie beim aufspritzen besser in Form bleibt.

Nun legt man auf ein Backpapier, mit ausreichend Abstand, Eisstäbchen auf.

Die geschmolzene Schokolade füllt man in einen Spritz- oder Gefrierbeutel und schneidet vorne ein kleines Eck aus. Die Schokolade einfüllen und zügig von oben nach unten schleifenförmig einen Baum ‚malen‘. Das Eisstäbchen wird etwa ab der Mitte des Baumes mit Schokolade übergossen.

Marshmallows darüberstreuen und trocknen lassen. Man kann die Schokobäumchen gleich in heißer Milch genießen, oder in Zellophan verpacken und verschenken.

*Tipp: Man kann auch Schokoladenreste, oder Schokolglasur einschmelzen und daraus die Schokoladenchristbäume am Stiel machen.*

