



## *Selbstgemachte Weihnachts-Schokolade* zum Verschenken oder selber naschen

Ihr braucht:

- Kuvertüre nach Wahl
- Süßigkeiten zum Belegen zum Beispiel: Smarties, Nüsse, Kokosraspeln, Gummibärchen, Trockenfrüchte, Kekse...

Zubereitung:

1. Die Schokolade über dem Wasserdampf schmelzen
2. Die flüssige Schoki auf ein Blech mit Backpapier oder in Plätzchenausstecher gießen
3. Nach Belieben verzieren
4. Auskühlen lassen
5. Nun könnt ihr die Schokolade vom Blech mit einem warmen Messer schneiden oder sie vorsichtig aus den Förmchen lösen
6. Und schon sind sie fertig

Tipp: Wenn ihr Vollmilch oder dunkle Schokolade nehmt, kann man mit weißer Schokolade ein paar Muster in die dunkle Schokolade, mit Hilfe eines Holzstäbchens, ziehen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!



<https://cdn-0.tellerabgeleckt.de/wp-content/uploads/2016/12/schokolade-selber-machen3.jpg>