

Trinkschokolade am Stiel

ca. 10 Portionen je für 200 ml warmer Milch

Inhalt:

- 200g Vollmilchschokolade
- 100g Zartbitterschokolade
- Holzstiele
- Kunststoffbecher/Behälter (klein)

Anleitung:

- 1.** Schokolade in Stückchen schneiden, anschließend in einem Topf schmelzen lassen.
- 2.** Anschließend die geschmolzene Schokolade in die Kunststoffbecher/Behälter umfüllen
- 3.** Einen Holzstiel mittig in die Schokolade stecken und nach Bedarf dekorieren, z.B. mit Mini-Mashmallows, Zuckerkügelchen, Mini-Smarties ...
- 4.** Die Schokolade für 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
- 5.** Danach die Trinkschokolade aus den Kunststoffbecher/Behälter entfernen und verpacken oder selber mit warmer Milch genießen!

Lass es dir schmecken!