

Schokolade am Stiel



Tipp

Zusammen mit einer selbst gestalteten Tasse auch wunderbar als Weihnachtsgeschenk geeignet.

Du brauchst

Für 10–12 Portionen

- 300 g Schokolade
- 10–12 Holzspatel
- Silikonform
- Toppings und Gewürze nach Wahl (z.B. Streusel, Schokolinsen, Minimarshmallows, Zuckerstangen, Schokoraspeln, Lebkuchenmänner, Mandelsplitter, getrocknete Beeren, Zimt, Chili, Kardamom, Pfeffer)

So wirds gemacht

- 1 Die Schokolade im Wasserbad erhitzen, bis sie vollständig geschmolzen ist.
- 2 Die flüssige Schokolade in die Silikonform einfüllen.
- 3 Nach Belieben mit Gewürzen und Toppings verzieren.
- 4 In jede Form einen Holzspatel stecken.
- 5 Vollständig abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.
- 6 Lässt sich ganz einfach in warme Milch einrühren und genießen.

