

Bruchschokolade

Du brauchst:

- 5 Tafeln Schokolade à 200g (weiss, dunkel und braun)
- Blech mit Backpapier
- Deko (Zuckerstreusel, getrocknete Beeren, gehackte Nüsse, Gummibärchen...)



Heize den Ofen vor. 70°C Ober- und Unterhitze.

Zerteile die Schokolade und lege sie farblich verteilt auf das Blech.



Schiebe das Blech in den Ofen und lasse die Schokolade schmelzen.

(Ca. 10-15 Minuten, immer wieder mit der Gabel testen, ob sie geschmolzen ist, da sie die Form behält, und man es ihr nicht ansehen kann)



Marmoriere die Schokolade mit einer Gabel.

Verziere sie mit deinem Deko.

Lasse sie an einem kühlen Ort etwa 2 Stunden auskühlen.



Zerteile die Schokolade in Stücke, verpacke sie in eine Dose, ein Glas mit Deckel oder ein Säckli.

Än Guetä! 😊

