

Trinkschokolade am Stiel



Einfach Backen / Maria Panzer

ZUTATEN (FÜR 8 PORTIONEN)

Für die Schokolade

300 g	Zartbitterschokolade
50 g	Puderzucker
2 EL	Kakaopulver

Zum Garnieren

8	Plastik- Schnaps -Gläser (60 ml Volumen)
8	Holzspieße (Holzstäbchen)
	Etwas Haselnusskrokant oder Mini-Marshmallows

Abkühlen:	120 Min.
Dauer:	15 Min.
Niveau:	Einfach

1. SCHRITT

300 g Zartbitterschokolade, 50 g Puderzucker, 2 EL Kakaopulver

Schokolade grob hacken. 250 g der Schokolade in eine Metallschüssel geben, diese in ein heißes Wasserbad hängen. Schokolade bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen. Währenddessen Puderzucker und Kakaopulver abwiegen und bereitstellen.

2. SCHRITT

Ist die Schokolade geschmolzen, Topf vom Herd nehmen und restliche Schokolade hinzugeben. Umrühren, bis auch diese Schokolade geschmolzen ist. Puderzucker und Kakaopulver zugeben und verrühren.

3. SCHRITT

8 Plastik- Schnaps -Gläser (60 ml Volumen), 8 Holzspieße (Holzstäbchen), Etwas Haselnusskrokant oder Mini-Marshmallows

Kleine Plastik-Schnapsgläser bereitstellen. Schokogemisch in die Gläser füllen. In jedes Schnapsglas ein Holzstäbchen stecken und die Oberfläche der Schokolade mit Haselnusskrokant oder bunten Mini-Marshmallows bestreuen. Schokolade fest werden lassen.

4. SCHRITT

Zum Zubereiten der heißen Trinkschokolade eine Tasse Milch erhitzen, Schokolade vorsichtig am Stiel aus dem Schnapsglas ziehen und unter Rühren in der heißen Milch schmelzen lassen.