

18. Dezember

Braucht ihr noch ein spontanes kleines Geschenk was ihr ganz einfach selber machen könnt? Dann hab ich da vielleicht eine Idee für euch. Oder ihr nascht die leckere Schokolade einfach selbst. 😊

WEIHNACHTLICHE BRUCHSCHOKOLADE



Das braucht ihr:

weiße und braune Schokolade , Smarties , mini Oreo-Kekse , kleine Salzbrezeln , Zuckeraugen (alternativ mini Marshmallows), bunte Zuckerstreusel

So wird's gemacht:

Lasst euch im ersten Schritt eventuell von einem Erwachsenen helfen, damit am Herd nichts schief geht.

Schmelzt eine der beiden Schokoladensorten im Wasserbad, währenddessen richtet ihr euch zwei Backbleche und legt sie mit Butterbrotpapier aus. Ist die Schokolade geschmolzen gebt ihr alles auf ein Backblech. Verstreicht sie eventuell ein wenig, so dass der Schokoladenklecks ungefähr so dick ist wie eine Schokoladentafel oder ein wenig dünner.

Jetzt geht's ans verzieren. Macht zuerst eine Schokolade fertig und dann die andere.

Deko für die braune Schokolade: Rentier

Schmelzt noch ein kleines Stückchen Schokolade und „klebt“ damit rote Smarties auf die mini Oreo-Kekse, dies wird die Rentiernase. Falls ihr keine Zuckeraugen gefunden habt, schneidet ihr mini Marshmallows in Scheiben, legt sie aus einem Teller und macht mit einem Zahnstocher und geschmolzener dunkler Schokolade kleine Punkte drauf. Von den Salzbrezeln brecht ihr rechts und links die Rundungen vorsichtig ab als Geweih. Nun könnt ihr beginnen die Rentiergesichter in die noch warme, weiche Schokolade zu legen, die Keksnase darüber zwei Augen und zuletzt zwei Stückchen Brezel als Geweih.

Deko für die weiße Schokolade: Schneemann

Brecht aus den Salzbrezeln vorsichtig den unteren Mittelteil heraus, als Arme für den Schneemann. Als Hut könnt ihr vorsichtig mini Oreos halbieren. Für die Nase sucht ihr aus den bunten Zuckerstreuseln die größten orangen Streusel heraus. Für den Bauch braucht ihr 3 bunte Smarties. Die Augen genau so wie für das Rentier. Und schon könnt ihr den Schneemann in die Schokolade legen.

Stellt die Backbleche nun ein paar Stunden in den Kühlschrank, damit die Schokolade wieder fest wird. Ist alles fest könnt ihr die große Schokolade mit einem Messer auseinander schneiden (lasst euch dabei eventuell auch helfen). Und fertig ist die weihnachtlich Bruchschokolade. In Tütchen verpackt habt ihr nun ein tolles, süßes Weihnachtsgeschenk für Freunde und Verwandte.

Viel Spaß beim Ausprobieren! 😊

