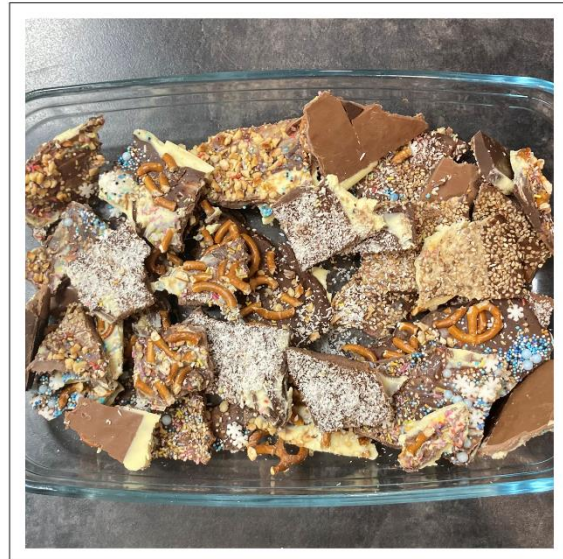


Adventskalender – Bruchschokolade



Bruchschokolade

- 1) Zutaten zusammensuchen & Backofen auf 50 °C Umluft vorheizen.
- 2) Schokolade auf dem Backblech (mit Backpapier) zu einer großen Tafel anordnen. Durchmischen der verschiedenen Schokoladensorten. Die Schokolade für 10-12 Minuten in den vorgeheizten Ofen schmelzen.
- 3) + 4) Die Schokolade mit einer Gabel vermischen & den gewünschten Belag auf der Masse verteilen & verzieren.
- 5) Die Schokoladenmasse im Kühlschrank oder bei gutem Wetter draußen fest werden lassen. Gerne auch über Nacht.
- 6) Die feste Schokolade in die gewünschte Größe brechen & genießen.

