

Schokolade am Stiel

Das brauchst du für 6 Portionen:

- 40g Puderzucker
- 20g Kakaopulver
- 180g Schokolade (Schwarz, Weiß)
- Holzlöffel
- Eiswürfelbehälter
- Süßigkeiten deiner Wahl (z.B. Marshmallows, Schokolinsen)



Schritt 1

Fülle die Schokolade, den Puderzucker und das Kakaopulver in ein Gefäß.



Schritt 2

Schmelze die Zutaten in einem Wasserbad, der Mikrowelle oder einem Schokoladenfondue.



Schritt 3

Gib die geschmolzene Masse in die Eiswürfelform und stecke anschließend die Holzlöffel hinein.



Schritt 4

Abschließend die Schokolade mit den Süßigkeiten deiner Wahl dekorieren und gut auskühlen lassen!



Gut gemacht!