

Selbstgemachte Weihnachtsschokolade – ein tolles Geschenk!

Du brauchst:

500 g Zartbitter- oder Vollmilkschokolade,
es kann auch gemischt werden

50 g Kokosfett

1 Messerspitze (wer mag, etwas mehr) Zimt
und/oder Lebkuchengewürz

Für das Topping:

gehackte Nüsse und Mandeln

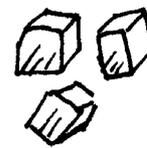
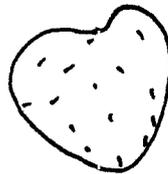
Kokosflocken

getrocknete Früchte (Cranberrys, Orangeat,
Rosinen, Erdbeeren ...)

gehackte Spekulatiuskrümel

kleine Marshmallows

kleine Salzbrezeln ...



Und so geht's:

1. Zuerst die Schokolade mit dem Kokosfett in einem Topf oder im Wasserbad schmelzen (nicht zu heiß werden lassen!). Anschließend die Gewürze dazugeben und verrühren.

2. Die Schokolade in eine mit Backpapier ausgelegte, flache Auflaufform (ca 20x30cm) füllen. Die noch weiche Schokolade kann nun mit den gewünschten Zutaten – Nüsse, Früchte, Marshmallows usw. – dekoriert werden. Auskühlen und fest werden lassen. Danach in gefällige Stücke brechen und kühl stellen.

3. Die Schokolade eignet sich gut als Weihnachtsmitbringsel. Dazu einige Stücke in ein kleines Tütchen geben und mit einer Schleife und einem selbstgestalteten Weihnachtskärtchen verzieren.

