

Zackig g'schmackig: Trinkschokolade am Stiel

Wir zeigen euch hier, wie ihr mit wenigen Zutaten selbst Schokolade am Stiel machen könnt.



Ihr braucht dafür Schokolade, eine Eiswürfelform aus Silikon, Holzstiele und verschiedene Sachen zum Dekorieren (z.B. Mini-Marshmallows, Nusskrokant, getrocknete Himbeeren und Zuckerstreusel).



Zu Beginn brecht ihr die Schokolade in kleine Stücke. Je kleiner, desto schneller lässt sie sich schmelzen.
Lasst euch beim Schmelzen von einer erwachsenen Person helfen.



Jetzt braucht ihr eure Eiswürfelform aus Silikon.
Wenn ihr keine Silikonform habt, könnt ihr auch kleine Plastikgläser nehmen.



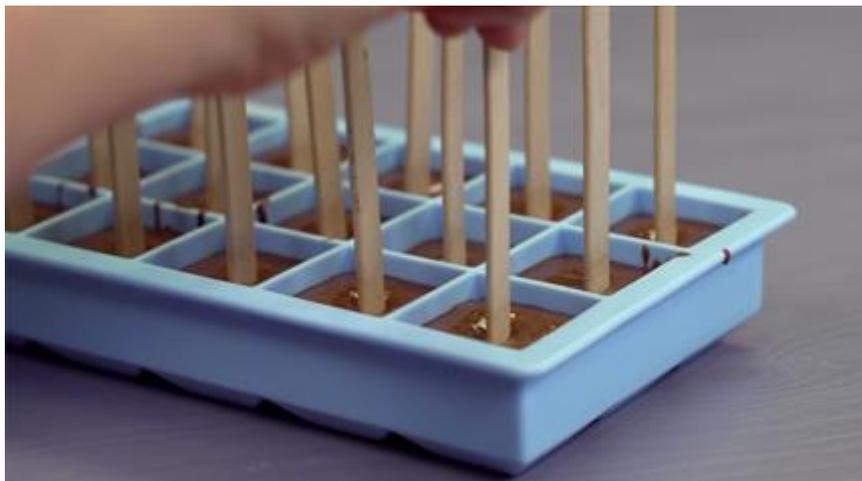
Füllt die geschmolzene Schokolade vorsichtig in die Form. Macht sie dabei nicht ganz voll.
Das macht ihr, bis eure Schokolade aufgebraucht ist.



Klopft jetzt die Form vorsichtig auf den Tisch, damit die Oberfläche schön eben wird.



Sobald die Schoko etwas fester ist, steckt ihr jeweils einen Holzstiel in die Mitte.



Jetzt geht's ans Dekorieren!



Streut Mini-Marshmallows, Krokant, Streusel oder was ihr sonst zu Hause habt auf die Schokolade.



Lasst jetzt eure Trinkschokolade für ein paar Stunden fest werden und löst sie dann vorsichtig aus der Form.



Wenn ihr dann Lust auf eine heiße Schokolade habt, einfach Milch oder den Pflanzendrink eurer Wahl erwärmen und eure Schokolade am Stiel darin schmelzen lassen. Lasst es euch schmecken!

