

Schneemann Schokolade

Zutaten für ca. 420 g Bruchschokolade

- 400 g weiße Kuvertüre
- für die Knöpfe: Zuckerperlen oder kleinere Schokolinsen
- für die Augen: Zuckerperlen
- für die Nasen: Lebensmittelfarbe in Orange oder Rot
- für die Hüte: Schokoladensticks | alternativ: Salzstangen

Hilfsmittel:

- Backpapierzuschnitt
- 1 Zahnstocher
- kleines Blech oder Tablett
- Topf, Wasser und Herdplatte für Wasserbad
- ggf. Brotmesser oder Silikonschaber

Nährwertangaben pro 50 g: 265 kcal | 33 g KH | 2 g E | 14 g F

g = Gramm | KH = Kohlenhydrate | F = Fett | E = Eiweiß | kcal = Kalorien

Zubereitung



1. Kuvertüre schmelzen: Zunächst die Kuvertüre in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen.

2. Schokolade verteilen: Sobald die Kuvertüre geschmolzen ist, wird diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder ähnliches gegossen und gleichmäßig verteilt. Dafür eignet sich zum Beispiel ein Brotmesser oder ein Silikonschaber.

3. Dekorieren: Aus den Salzstangen, Schokolinsen, Schokoladensticks sowie den Zuckerperlen kannst du jetzt so viele geschmolzene Schneemänner wie du möchtest in die noch flüssige Kuvertüre legen. Dafür die Einzelteile nach und nach positionieren. Die Nase mit der Lebensmittelfarbe und dem Zahnstocher vorsichtig in die Schokolade malen.

Tipp: Leg die einzelnen Schneemänner nicht zu dicht aneinander, dann fällt das Brechen der Schokolade später leichter.

4. Schneemann Schokolade fertigstellen: Das Ganze trocknen lassen und im Anschluss in Teile brechen. So, dass je Stück der Bruchschokolade aus mindestens einem geschmolzenen Schneemann besteht.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit

@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

Schneemann Schokolade

Tipp



Die Bruchschokolade sollte trocken und kühl gelagert werden. Am besten eignet sich Butterbrotpapier oder ähnliches zum Einwickeln. Die Schokolade innerhalb von etwa 3 Tagen verbrauchen.

