Schneemann-Bruchschokolade

ZUTATEN CA. 420 G

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

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.