

Rezept für selbst gemachte Bruchschokolade

Zutaten

- Schokolade, zum Beispiel übrig gebliebene Nikoläuse
- Toppings nach Wahl, wie etwa Krokant, Schokolinsen oder Gummibärchen
- Backpapier
- Backblech



Zubereitung

1. Schokoladenreste zerkleinern und in einem Topf im Wasserbad bei mittlerer Hitze schmelzen.
2. Gegebenenfalls die Toppings zerkleinern.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Toppings bereitstellen.
4. Geschmolzene Schokolade dünn auf dem Blech ausstreichen.
5. Nach Herzenslust mit den bereitgestellten Zutaten verzieren und am besten über Nacht aushärten lassen.
6. Am nächsten Tag oder nach ein paar Stunden Trocknungszeit die Schokolade in Stücke brechen.