

Heiße Schokolade am Stiel

Ihr braucht

- 270 g Kuvertüre (Vollmilch, Zartbitter...)
- 60 g Puderzucker
- 30 g Kakaopulver
- wer mag: Gewürze, z.B. Lebkuchengewürz

• Küchenmaterial: Wasserbad, Teigkarte, Silikonformen, Schaschlikspieße o.ä.

Achtung: Die Schokolade muss auf dem Wasserbad geschmolzen werden. Verbrennt euch nicht an den Dämpfen, die gerne mal zwischen Topf und Schüssel entweichen.

1. Die Schokolade kleinhacken. 2/3 der Schokolade im Wasserbad schmelzen.
2. Puderzucker und Kakao sieben und löffelweise unter die Schokolade rühren.
3. Jetzt können auch die Gewürze hinzugefügt werden.
4. Anschließend das letzte Drittel der Schokolade unterrühren.
5. Und dann geht es auch schon ans füllen der Silikonformen. Das geht am besten mit einem Löffel.
6. Wenn alle Mulden gefüllt sind, solltet ihr die Form mehrmals leicht auf den Tisch klopfen, damit sich die Mulden auch komplett füllen.
7. Überschüssige Schokolade kann mit einer Teigkarte leicht abgezogen werden.
8. Wenn die Schokolade leicht angezogen ist, könnt ihr die Schaschlikspieße reinstecken.
9. Jetzt muss das Ganze am besten über Nacht erkalten.
10. Und dann kann es ans Genießen gehen...

Je nach Größe eurer Formen und eurer Schokolust braucht ihr für eine Tasse Milch auch mehrere Spieße.

Tipp: Eignet sich auch super als Geschenk.

