

Bruchschokolade Weihnachten

Helle und dunkle Schokolade niedlich verziert als Elche - weihnachtliche Bruchschokolade einfach selber machen.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zum Verzieren für die Elche:

etwa 20 g Mini-Salzbrezeln
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen
Mini-Smarties® rot

Außerdem:

Backpapier

Bruchschokolade:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter
150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

Wie mache ich Bruchschokolade zu Weihnachten?:

1 Vorbereiten:

Salzbrezeln für die Geweihe vorsichtig in Stücke brechen. Backpapier auf ein großes Brett oder Backblech legen.

2 Bruchschokolade zubereiten:

Kuvertüre jeweils grob hacken. Kuvertüresorten jeweils in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Von den Gefrierbeuteln jeweils eine kleine Ecke abschneiden.

3 Elche verzieren:

Die weiße Kuvertüre als Quadrat (etwa 20 x 20 cm) auf das Backpapier spritzen. Etwa 12 "Flecken" mit der dunklen Kuvertüre in die weiße Kuvertüre spritzen. Mit Zuckeraugen, Salzbrezeln und Smarties® als Elch-Gesichter verzieren und die Kuvertüre fest werden lassen.



4 Dekor-Variante:

Jeweils etwa 2/3 der dunklen und der weißen Kuvertüre nebeneinander zu einem Quadrat (etwa 20 x 20 cm) auf das Backpapier spritzen.

Mit der jeweils anderen Kuvertüresorte Linien in die Kuvertüre spritzen und mit einem Holzspieß nach links und rechts verziehen. Oder Punkte in die Kuvertüre spritzen und mit einem Holzspieß einmal durchziehen, so dass Herzen entstehen.

Nach Belieben Dr. Oetker Winter Streudekor und Dekor Kreation Grüner Mix auf die Kuvertüre streuen und Kuvertüre fest werden lassen.

5 Die Kuvertüre in kleine Stücke brechen oder schneiden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Zartbitter Kuvertüre Vollmilch Kuvertüre nehmen.
- Kühl gelagert, kann man die Schokoladen etwa 3 Wochen aufbewahren.
- Und hier gibt es weitere Tipps zum [Temperieren von Schokolade](#).

