

# Bruchschokolade

Schokolade zum Abbrechen selber machen - Bruchschokolade Rezept mit verschiedenen Zutaten verzieren und genießen.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

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

### Zum Verzieren:

3 Spekulatius (etwa 30 g)  
Dr. Oetker Gebäckschmuck z. B.  
Nonpareilles  
50 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln  
Dr. Oetker Winter Streudekor

### Außerdem:

Backpapier

## Wie mache ich Bruchschokolade?:

### 1 Vorbereiten:

Backpapier auf ein Brett oder Backblech legen. Spekulatius in kleine Stücke brechen.

### 2 Bruchschokolade zubereiten:

Kuvertüre jeweils grob hacken und nach Packungsanleitung getrennt schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Kuvertüre jeweils im dünnen Strahl nebeneinander zu einem Rechteck (etwa 30 x 20 cm) auf das Backpapier gießen. Mit einem Teelöffel so durch die flüssige Kuvertüre ziehen, dass ein Marmormuster entsteht. Auf die eine Hälfte die Spekulatius und Nonpareilles geben. Auf die andere Hälfte Mandeln und Streudekor geben. Alles im Kühlschrank mind. 2 Std. fest werden lassen.

### 3 Die Kuvertüre in kleine Stücke brechen oder schneiden.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Zartbitter Kuvertüre kann auch Vollmilch Kuvertüre genommen werden.
- Kühl gelagert, kann man die Schokoladen etwa 3 Wochen aufbewahren.

