

Chocolate Bark

Schokolade zum Abbrechen

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

1 Vorbereiten:

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

2 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Zartbitter Kuvertüre können Sie auch Vollmilch Kuvertüre nehmen.
- Kühl gelagert, kann man die Schokoladen etwa 3 Wochen aufbewahren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

