

Karamell-Trinkschokolade am Stiel

Heiße Schokolade mit Karamell-Geschmack

etwa 8 Portionen    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
8 Karamell-Sahne-Bonbons
Salz

Außerdem:

8 Plastik-Schnapsgläschen
8 Löffel aus Plastik oder dicke
Cocktailstrohhalm

1 Zubereiten:

Kuvertüre hacken, in einen kleinen Gefrierbeutel geben und diesen gut verschließen. Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Karamellbonbons hacken. Vom Gefrierbeutel eine Ecke abschneiden und Kuvertüre in die Schnapsgläschen füllen. Bonbonstückchen darauf verteilen und jeden Becher mit jeweils 1 Prise Salz bestreuen. Jeweils einen Plastiklöffel oder Cocktailstrohhalm in die Kuvertüre stecken. Die Kuvertüre mind. 3 Std. bei Zimmertemperatur aushärten lassen.

2 Kuvertürestücke aus den Gläschen lösen.

Zum Trinken:

150 ml Milch aufkochen. Die Trinkschokolade in einen Becher stellen und mit der Milch übergießen. Etwa 3 Min. stehen lassen, bis die Trinkschokolade vollständig geschmolzen ist. Mit dem Löffel oder Strohhalm umrühren und genießen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Zartbitter-Kuvertüre können Sie Vollmilch- oder weiße Kuvertüre verwenden.
- Das Salz weglassen und die geschmolzenen Kuvertüresorten nach Belieben mit gemahlenem Zimt, Ingwer, Chilipluver, Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma, Rum-, Bittermandel- oder Butter-Vanille-Aroma verfeinern. Dann die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und anschließend in einen Gefrierbeutel geben.
- Die Trinkschokolade in ein kleines Plastiktütchen oder ein schönes Glas in Folie verpacken. Eine kurze Anleitung für das Auflösen in Milch auf einen kleinen Anhänger schreiben, an den verpackten Becher oder das Glas binden und verschenken.

