



# Schokoladige Grüße zu Weihnachten

Süße kleine Schokotafeln mit Weihnachts-Verzierung.

etwa 8 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Winter Streudekor

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

Dr. Oetker Schoko-Zebra-

Röllchen

Wie bereite ich leckere Weihnachts-Schokolade zu?:

## 1 Vorbereiten:

Auf Backpapier "Weihnachtsmotive" und "Schokoladentafeln" zeichnen. Backpapier umdrehen, so dass die Beschriftung auf der anderen Seite liegt. Das Backpapier auf ein Brett legen.

## 2 Zubereiten:

Kuvertüre grob hacken und nach Packungsanleitung schmelzen. Kuvertüre in einen Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Gefrierbeutel gut abtrocknen und eine **kleine** Ecke abschneiden. Zuerst den Rand der vorgezeichneten Motive "nachzeichnen", dann den Rest ausfüllen. Die Kuvertüre im Kühlschrank fest werden lassen.

## 3 Verzieren:

Die Schokoladentafeln nach Belieben mit Streudekor, Zuckerschrift und/oder Zebra-Röllchen dekorieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Edel-Kuvertüre kann auch Vollmilch und/oder weiße Kuvertüre genommen werden.
- Wird die Kuvertüre beim Verzieren wieder etwas weich, einfach die Tafeln nochmals kaltstellen.
- Kühl gelagert, kann man die Schokoladen etwa 3 Wochen aufbewahren.

