

Rentierleckerli

für 4 Personen

Zutaten:

300g Schokolade nach Wahl

verschiedene Toppingvorschläge:

- bunte Streusel
- kleine Kekse
- Schokolinsen
- gehackte Nüsse oder Saaten
- Kokosscheiben
- Zimtpulver
- Rosinen



Zubereitung:

1. Nimm dir ein Backblech und belege es mit Backpapier.
2. Anschließend packst du die Schokoladentafeln aus und legst sie gemischt durcheinander auf das Blech. Sie sollten allerdings alle aneinander angrenzen. Du kannst sie dazu in Ganzen dahinlegen oder du brichst sie auseinander und machst ein schönes Muster damit.
3. Schiebe die Schokolade in den Backofen bei 50°C Umluft für 12 Minuten.
4. Wenn deine Schokolade geschmolzen ist beginnt der schönste Teil: das Verziern. Hier belegst du die Schokolade mit den Toppings deiner Wahl. Es sind keine Grenzen gesetzt.
5. Lass die Schokolade an einem kühlen Ort wieder fest werden und breche sie in groben Stücken mit den Händen, so dass Bruchschokolade entsteht.

***Hinweis:** Dieses Rezept ist nicht nur super einfach, sondern ein echter Hingucker. Es ist ein tolles Mitbringsel, wenn man es zudem noch nett verpackt (z.B. Pralinenschachteln, Cellophantüten). Ich habe folgende Toppings verwendet: bunte Streusel, kleine Kekse in Lebkuchenform, geröstete Kürbiskerne mit Zimt und Schokoladenstreusel.*

Guten Appetit