



Trinkschokolade selbst gemacht

Ihr braucht:

- Schnapsbecherli aus Plastik
- Strohhalm / Grillspiesse / Löffeli als Stiel
- Viel Schokolade ☺ (200g Schokolade reichen für ca. 5 Becher)
- Nach Belieben etwas Zimt, Vanillezucker, Kirsch.... Zum Abschmecken

Ev. zur Dekoration:

- Zuckerstreusel
- Zuckerperlen/-Herzen/-Sterne zum ringsum kleben
- Zuckerschrift
- ...

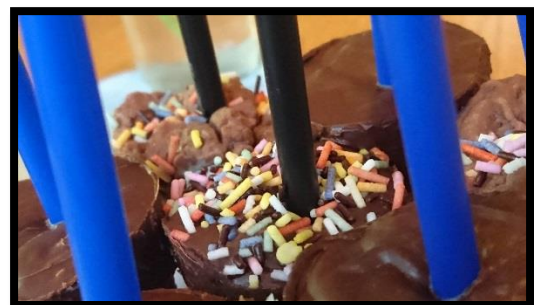


Vorgehen:

Eine Farbe der Schokolade erst in kleine Stücke brechen und 2/3 davon im Wasserbad oder mit etwas Milch in der Pfanne schmelzen. Sobald sie schön glatt und flüssig ist, schnell Vanillezucker/Kirsch/etc. und den Rest der Schokolade einrühren. Mit dieser Aufteilung ist die Schokolade beim Abfüllen nicht zu heiss. Dann die Schokolade vom Herd nehmen und sofort in die Becherli abfüllen. Bei Lust und Laune Zuckerstreusel drüber streuen. Wenn die Schokolade bei Zimmertemperatur etwas ausgekühlt ist, den Stiel reinstecken und die fertig gefüllten Becherli für einige Stunden (ev. über Nacht) kühl stellen. Zum Herauslösen der Trink-Schokolade am Stiel die Becher in lauwarmem Wasser schwenken, bis sich die Schokolade lösen lässt. Noch einmal kurz kühl stellen – schön einpacken, mit einem Etikett beschriften und fertig.

Tipp für zweifarbige Trink-Schoggistücke:

Die erste Farbe der geschmolzenen Schokolade einfüllen und bis zum Einfüllen der zweiten und dritten Schicht jeweils ca. eine viertel Stunde warten. Wenn ihr die dunkelste Schicht zuerst einfüllt wird die helle beim Herausnehmen weniger verunreinigt.



Zum Geniessen:

Die Trinkschokolade mit 2-3 dl Milch (je nach Geschmack auch mehr) übergiessen, umrühren und fertig!