



Das wird benötigt:

- Schokolade jeglicher Art (idealerweise Vollmilch, Zartbitter und weiße Schokolade)
- Smarties
- Spekulatius
- Trockenfrüchte
- Nüsse
- Gummibärchen
- Salzbrezeln

DIY BRUCHSCHOKOLADE

1. Backblech mit Backpapier auslegen und die Schokoladentafeln darauf ausbreiten.
2. Schokolade bei 50 Grad Umluft 10-12 Minuten schmelzen.
3. Blech aus dem Ofen nehmen und die geschmolzene Schokolade mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen nach Belieben verrühren.
4. Schokolade mit Toppings verzieren.
5. Die fertige Bruchschokolade im Kühlschrank oder (bei kalten Temperaturen) im Freien auskühlen lassen.

Wir wünschen Euch viel Spaß beim Nachmachen!



Bei uns in guten Wänden.