



RUDOLFS BRUCHSCHOKOLADE

Wenn keiner hinsieht, dann schleicht sich Rudolf in die Küche des Weihnachtsmanns, um von seiner absoluten Lieblingsschokolade zu naschen. Einmal konnte er sogar einen Blick auf das gut gehütete Rezept werfen. Ein Glück, dass du es hier ganz findest.

Zutaten:

- Lieblingsschokolade (so viel du magst)
- rote Schokolinsen (z. B. Smarties oder M&M's)
- etwas Royal Icing oder normaler Zuckerguss
- schwarze Lebensmittelfarbe (nach Belieben)
- Zuckerstangen, Nüsse, Streusel nach Belieben

Außerdem:

- Backpapier
- Messer

SO GEHT'S

Die Schokolade in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und etwas anhängen lassen. Bei weißer Schokolade: Die roten Smarties mit Abstand auf der Schokolade verteilen. Mit weißem Icing Augen aufspritzen. Mit Zartbitterschokolade oder Milkschokolade kleine Pupillen in die weißen Augen aufspritzen und obendrüber ein Geweih. Bei Milkschokolade: Die roten Smarties mit Abstand auf der Schokolade verteilen.

Mit weißem Icing oder weißer Schokolade Augen aufspritzen. Mit Zartbitterschokolade kleine Pupillen in die weißen Augen aufspritzen und obendrüber ein Geweih.

Bei Zartbitterschokolade: Die roten Smarties mit Abstand auf der Schokolade verteilen. Mit weißem Icing oder weißer Schokolade Augen aufspritzen. Mit schwarz eingefärbtem Icing kleine Pupillen in die weißen Augen aufspritzen und obendrüber ein Geweih. Wenn du möchtest, zerkleinere eine Zuckerstange, Nüsse oder nimm noch weitere Streusel und kreiere so deine Lieblingsschokolade. Dann die Schokolade in größere, einzelne Stücke brechen oder schneiden. Das funktioniert am besten, wenn sie noch nicht vollständig ausgehärtet ist.

PSST ... Mache doch deinen lieben Menschen mit der köstlichen Bruchschokolade eine kleine Freude, indem du sie in Zellophantütchen verpackst und mit einer Schleife und einem hübschen Etikett verzierst. Vielleicht freut sich auch der Postbote darüber?