Bruchschokolade – Schokolade selber machen

Zeit gesamt 15min

Zubereitungszeit 15min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kuvertüre, zartbitter	200 g
Kuvertüre, weiß	200 g
Salzbrezeln	10 St.
Schokolinsen	4 EL
Schokoladenstreusel, Zartbitter	4 EL

Zubereitung

1. In 2 Töpfen jeweils ca. 500 ml Wasser aufkochen. Weiße und Zartbitter-Kuvertüre grob hacken und jeweils in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Geschmolzene Kuvertüre vom Wasserbad nehmen und leicht abkühlen lassen.

2. Eine Auflaufform mit Backpapier auskleiden. Weiße und Zartbitter-Kuvertüre nach Belieben in die Auflaufform gießen und mit einem Zahnstocher Muster in die Schokolade ziehen.

3. Bruchschokolade mit Salzbrezeln, Schokolinsen und Schokostreuseln belegen. Schokolade erkalten lassen und in Stücke brechen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Bruchschokolade kannst du ganz nach deinem Geschmack gestalten. Wie wäre es mit Gummibärchen und extra Schokostreuseln für Kinder? Oder Nüssen, etwas Meersalz und Chiliflocken für die Erwachsenen?

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	685 kcal
Kohlenhydrate	67 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	42 g