

## 22.Dezember – Schokolade selbst kreieren



### Ablauf:

1.

1. Schokoladensorten nebeneinander auf ein Backblech mit Backpapier legen und für 10min bei 40 Grad in den Backofen tun
2. Mit einer Gabel die geschmolzenen Sorten verrühren, bis Euch das entstandene Muster gefällt
3. Streusel, Schokolinsen, Nüsse und andere Leckereien in/auf die Schokolade geben
4. Kreation kühl stellen, bis sie erhärtet ist
5. In Stücke brechen und genießen

**Material:** Schokoladentafeln in Euren Lieblingssorten, Streusel, Schokolinsen, Nüsse, salzige Brezel, Fruchtgummi, Lebensmittelfarbe und alles was Ihr lecker findet, Backblech, Herd, Backpapier, Gabel

**Wichtig!** Stelle Deine leckere Schokolade bitte nicht allein her.

Lass Dir von Deinen Eltern oder einer anderen erwachsenen Person helfen

