

heiße Schokolade am Löffel

Zutaten:

- Schokolade nach Geschmack (z.B. weiße, Vollmilch, Zartbitter)
- Holzlöffel oder Eisstäbchen (für kleinere Portionen)
- kleine Becher oder große Eiswürfelbehälter

nach Belieben:

- Lebensmittelfarbe
- Streußel
- Mini-Marshmallows
- getrocknetes Obst (Himbeeren, Erdbeeren)
- Instantkaffee



Zubereitung:

1. Becher und Löffel bereitlegen.
2. Schokolade im Wasserbad oder bei niedriger Wattzahl in der Mikrowelle langsam schmelzen. Darauf achten, dass die Schokolade nicht zu warm wird. Lieber vorher rausnehmen und die restlichen Stücke verrühren.
3. Schokolade in Becher füllen. Die Becher nicht ganz voll machen. Mit Streußel, etc. dekorieren und einen Löffel in die Mitte stecken. Mit der Lebensmittelfarbe kann man z.B. weiße Schokolade rosa färben und dann mit getrockneten Himbeeren mischen.
4. Schokolade an einem kalten Ort (am besten nicht im Kühlschrank) auskühlen lassen.
5. Aus den Formen heben. Falls das nicht einfach geht, kurz heißes Wasser über die Außenseite laufen lassen.
6. Die Schokolade nach Belieben auch von außen verzieren.
7. Zum Verzehren, den Löffel einfach in eine Tasse mit heißer Milch geben und so lange rühren, bis die Schokolade sich aufgelöst hat

Guten Appetit und viel Spaß!

Übrigens: In Klarsichttütchen mit einer Schleife verpackt, ist die Schoki am Stiel ein nettes kleines Mitbringsel.