



## Heiße Schokolade am Stiel

### ZUTATEN

#### Grundzutaten:

- 300 g Schokolade (Weiße, Vollmilch oder Zartbitter)
- 50 g Schlagobers
- 4 EL Trinkschokolade

#### Zubehör:

- 10 Holzlöffel oder 10 Papiertrinkhalme
- 10 Cellophansäckchen
- 10 Silikonformen (Alternativ: kleine Behälter, z. B. leere Joghurt-Becher)

#### Topping:

- 50 g Süßigkeiten (z. B. Marshmallows, Smarties, Zuckerperlen, Karamellbonbons, getrocknete Früchte, gehackte Nüsse/Mandeln, ein kleines Fläschchen Likör – z. B. Baileys)

### ZUBEREITUNG

- 1 Die Schokolade mit dem Schlagobers im Wasserbad vorsichtig schmelzen (optimal bei etwa 50 Grad). Dabei immer wieder umrühren. Wenn die Schokolade vollständig geschmolzen ist, kommen 4 EL Trinkschokolade dazu.
- 2 Die geschmolzene Schokolade nun in kleine Formen (am besten aus Silikon) füllen, einen Löffel oder einen Papiertrinkhalm in die Mitte stecken und die gewünschte Deko darauf streuen. Das Ganze abdecken und bei Zimmertemperatur mindestens drei bis vier Stunden fest werden lassen. Die Schokolade dabei keinesfalls im Kühlschrank lagern, da sie sonst unschöne weiße Flecken bekommen kann.
- 3 Nach dem Abkühlen wird die Schokolade vorsichtig aus den Formen gelöst. Falls sie nicht gut rausgleitet, das Förmchen vorsichtig mit heißem Wasser umspülen und anschließend die Außenseite der Schoko nochmal kurz fest werden lassen.
- 4 Die Schokolade am Stiel in kleine Cellophansäckchen packen, mit einem dekorativen Band verschließen und mit einem Etikett versehen. Auf der Rückseite folgende Anleitung notieren: „Die Schokolade am Stiel in eine große Tasse (ca. 250 – 300 ml) mit heißer Milch geben und genießen.“

**Fertig ist der warme Seelenschmeichler!**

**Tipp:** Wenn die Schokolade am Stiel länger haltbar sein soll, kann man beim Rezept einfach das Schlagobers weglassen!