

Trinkschokolade am Stiel

ZUTATEN (für 6 Stück)

150 g Zartbitter-Kuvertüre
100 g Schokolade deiner Wahl
1½ TL Zimt (gemahlen)
oder 1 TL Vanille (Paste)
12 Holzstiele
12 Mini-Muffin-Papier-
manschetten



ZUBEREITUNG

Schokolade und Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit Vanille oder Zimt verfeinern. Papiermanschetten zur Hälfte mit flüssiger Schokolade befüllen. In die Mitte einen Holzstiel stecken und kaltstellen.