

DIY-BRUCHSCHOKOLADE



DU BRAUCHST:

2 Tafeln Schokolade
(vorzugsweise dunkle)

8 Sahne Toffees

20 Salzbrezeln

Backpapier

Auflaufform

1. Schmelze die 2 Tafeln Schokolade in der mit Backpapier ausgelegten Auflaufform im Backofen bei 100°C für ca. 10 Minuten.
2. Schneide die Sahne Toffees in kleine Stücke und zerbrösele die Salzbrezeln grob mit der Hand.
3. Nimm die Auflaufform aus dem Ofen und streue die Sahne Toffees und Salzbrezeln in die flüssige Schokolade.
4. Stell die Auflaufform für ca. 45-60 Minuten in den Kühlschrank damit die Schokolade wieder fest wird. Im Anschluss kannst du sie einfach in viele unterschiedliche Stücke brechen.

VIEL SPAß BEIM NASCHEN!