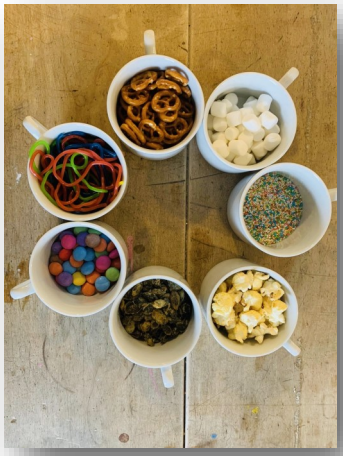
BRUCHSCHOKO-LADE

Du brauchst:

- 6 Tafeln Schokolade (4 Vollmilch und 2 Zartbitter)
- Süßigkeiten zum Verzieren (z.B. Marshmallows, Schokolinsen, Gummibären, Popcorn …)
- Backblech
- Backpapier

Zu Beginn heizt du deinen Backofen auf 50 Grad Ober– und Unterhitze auf. Dann holst du dir dein Backblech heraus und belegst es mit dem Backpapier. Anschließend verteilst du die Schokotafeln wie abgebildet.

Danach schiebst du das Backblech für ca. 10 Minuten in den Backofen. Bestimmt hilft dir ein Erwachsener dabei, da der Ofen schon heiß ist.



Währenddessen kannst du dir überlegen, welche Toppings du für deine Bruchschokolade verwenden möchtest. Ich habe mich für Salzbrezeln, Marshmallows, Popcorn, Streusel, gebrannte Kürbiskerne, Schokolinsen und Gummischnüre entschieden. **WICHTIG**: Behalte immer den Ofen im Blick!

Nach ca. 10 Minuten kannst du die Schokolade aus dem Backofen holen. Am besten wieder mit einem Erwachsenen. Die Schokolade sollte leicht geschmolzen und weich sein. Jetzt kannst du mit Hilfe einer Gabel die verschiedenen Tafeln vermischen.

Nun kannst du deine Schokolade mit den unterschiedlichen Toppings belegen.

Anschließend solltest du min. 24 Stunden warten, bis die Schokolade wieder hart geworden ist.

Zum Schluss die harte Schokolade in Stücke brechen und in kleine Säckchen füllen. Natürlich kannst du sie auch gleich essen und genießen.