

## Rezept zum Nachmachen

### Schokolöffel

#### ZUTATEN

Kuvertüre, dunkel oder weiß

bunte Streusel

Nuss-Krokant

Schokotaler

Mini-Marshmallows nach Belieben

Löffel

#### ZUBEREITUNG:

1. Die Kuvertüre klein hacken, 2/3 davon im Wasserbad bei ca. 45°C schmelzen. Das Wasser sollte nicht kochen, und es darf kein Wasser in den Schmelztopf gelangen, da sonst die Schokolade klumpig wird.

2. Den Topf zur Seite stellen, den Rest der Schokolade unterrühren und mit einem Teelöffel auf die sauberen Löffel geben. Mit einem der Toppings bestreuen.

3. Die Löffel gut auskühlen lassen und schön verpackt verschenken.

4. Für einen Becher heiße Schokolade je einen Schokolöffel in heiße Milch (oder Pflanzendrink) halten und die Schokolade unter Rühren darin schmelzen lassen.

#### Tipp

Es gibt hübsche Holzlöffel zu kaufen, die sich wunderbar für dieses Rezept eignen. Ein kleines Set davon ist ein tolles Geschenk.

