

## **Heiße Schokolade am Stiel**

*Zum Verschenken – oder selber genießen*

Dazu braucht ihr:

- Vollmilch- oder Zartbitte-Schokolade (es kann auch Blockschokolade oder Kuvertüre sein)
- Kunststoff-Brettchen
- Breite Holzstäbchen (Eisstiele)
- Ausstecher-Formen (so groß, dass sie in eine Tasse hineinpassen)

Als erstes lasst ihr die Schokolade schmelzen. Am besten funktioniert das in einem Metallgefäß, das ihr in heißes Wasser stellt. Nun legt ihr die Ausstecher-Formen auf ein Kunststoff-Brettchen und füllt sie etwa bis zur Hälfte mit der flüssigen Schokolade. Die Schokolade etwas fest werden lassen und dann die Eisstiele hineinstellen. Wenn ihr mögt, könnt ihr noch Schokostreusel oder –raspeln darauf streuen (schön sieht's aus, wenn die aus weißer Schokolade sind).

Nachdem die Schokolade ganz fest ist, könnt ihr sie vorsichtig aus den Förmchen lösen.

Nun entweder hübsch einpacken – oder selbst genießen: Milch heiß machen und in eine Tasse gießen. Die Schokolade am Stiel hineingeben, umrühren, bis sich die Schokolade völlig aufgelöst hat.

