



ZUTATEN

BRETZEL-STREUSEL-VERSION:

1 TL Butter/Margarine
300g Zartbitterschokolade,
60g Bretzel
3 EL bunte Streusel

ZUCKERSTANGEN-VERSION:

1 TL Butter/Margarine
100g Zartbitterschokolade
100g Vollmilchschokolade
100g weiße Schokolade,
100g Zuckerstange

NUSS-VERSION:

1 TL Butter/Margarine
200g Zartbitterschokolade
100g weiße Schokolade
50g gehackte Pistazienkerne
50g Macadamianüsse
1 EL grobes Meersalz

DIY SCHOKOLADENTAFELN

REZEPT FÜR: JE 1 TAFEL
DAUER: 25 MINUTEN

1. Der Ablauf ist immer gleich: Die Schokoladensorten jeweils einzeln über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle langsam erwärmen und schmelzen lassen

2. Backform, Auflaufform oder auch Tupperdose dünn mit Butter oder Margarine be fetten und mit Frischhaltefolie auskleiden. Hierbei darauf achten, dass die Folie so glatt wie möglich ist, da sich die flüssige Schokolade an alle Knicke anpasst und auf der Rückseite sehr „knitterig“ aussie

3. Die flüssige Schokolade in die Form füllen. Für die Bretzel-Streusel-Version die Schokolade lediglich glatt streichen. Für die Zuckerstangen-Version auf die eine Hälfte der Form die Zartbitterschokolade und auf die andere die Vollmilchschokolade streichen, weiße Schokolade als Tropfen darauf verteilen und mit einem Zahnstocher in die dunklen Schokoladen verteilen (probiert einfach aus, wie euch das Muster am besten gefällt). Für die Nussversion die Zartbitterschokolade verteilen und wie schon bei den Zuckerstangen die weiße Schokolade als Muster darauf verteilen

4. Nun kommen die Zutaten: Bretzel auf die Schokolade legen und mit Streuseln wild dekorieren. Zuckerstangen klein hacken und verteilen. Pistazienkerne, Macadamianusskerne und Meersalz verstreuen. Schokoladen jeweils mindestens 20 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen

5. Schokoladen mit Hilfe der Frischhaltefolie langsam aus der Form heben und anschließend Folie abziehen. Schokoladentafeln in Stücke brechen oder hacken und in einer transparenten Tüte mit einem schicken Band als Geschenk verpacken oder einfach direkt selber essen

