



selbstgemachte Schokolade

Backofen: -/-
Backzeit: -/-
Zubehör: Snack-Maker

Zutaten:

400 g Schokolade
1-2 TL Kokosöl oder Palmin

Streusel, Mini-Marshmallows,
Nüsse, Mandeln, Salted Caramel,
Smarties, etc. ...

Zubereitung:

Schokolade und Kokosöl / Palmin im Wasserbad langsam
schmelzen.

Zubereitung im Thermomix:

Schokoladenstücke und Kokosöl / Palmin 5 min / 50° C / Stufe 1
schmelzen.

Schokolade in die Mulden des Snack-Makers füllen und nach
Herzenslust, Fantasie und Geschmack eigene Schokotafeln
kriren.

Deckel aufsetzen und für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

