



# 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.

