

Edle Super-Food-Schokolade

etwa 10 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Min.



Zutaten:

150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

Zum Bestreuen:

100 g Nuss-Fruchtmischung, z. B. Gojibeeren, Soft-Aprikosen, Mandeln, Sesamsamen, Walnüsse, Cashew-, Sonnenblumen-, Pistazienkerne

1 Zubereiten:

Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Auf ein Stück Backpapier streichen und beliebig mit der Nuss-Fruchtmischung bestreuen. Kuvertüre fest werden lassen.

2 Kuvertüreplatte in beliebige Stücke schneiden, brechen oder ausstechen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Sie können statt Edel-Kuvertüre auch Zartbitter-, Vollmilch- oder weiße Kuvertüre verwenden.