

Schokoladige Grüße zu Weihnachten

etwa 8 Stück



gelingt leicht

— bis zu 40 Min.



Zutaten:

Schokotäfelchen:

50 g flüssige Zartbitter-Kuvertüre

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Streudekor nach Wahl
Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack (weiß)
Dr. Oetker Zuckerschrift 4 Farben
Dr. Oetker Schoko Zebra Röllchen

1 Zum Vorbereiten:

Auf Backpapier Weihnachtsmotive und Schokotafeln vorzeichnen. Das Backpapier umgedreht auf eine Kuchenplatte oder ein Backblech legen, so dass die Beschriftung auf der anderen Seite liegt.

2 Schokotäfelchen:

Die Kuvertüre in ein Spritztütchen füllen und zuerst den Rand der Motive vorzeichnen und dann den Rest damit ausfüllen. Die Schokotäfelchen im Kühlschrank fest werden lassen.

3 Beliebig mit Streudekor, Zuckerschrift und Zebra-Röllchen verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Zartbitterkuvertüre kann man auch Vollmilch- und weiße Kuvertüre verwenden. So erhält man unterschiedliche Kontraste. Das Konfekt ist kühl gelagert ca. 3 Wochen haltbar.