



Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 23.01.2025

Trinkschokolade am Stiel mit Karamell

Für 12-15 Stück

Zutaten:

200 g Vollmilchkuvertüre
10 weiche Sahne-Karamell Bonbons
Pro Portion 150 ml Milch

Außerdem:

12-15 Holzlöffelchen (je nach Eiswürfelform)
Eiswürfelform mit 12-15 Mulden
Schlagkessel mit Standring (oder Metallschüssel)

Zubereitung:

1. Kuvertüre mit einem großen Messer hacken und in einen Schlagkessel mit Standring (oder in eine Metallschüssel) geben.
2. Von den Karamell-Bonbons 7 Bonbons auswickeln, grob hacken, in den Schlagkessel zur Kuvertüre geben und unter gelegentlichem Rühren über einem heißen Wasserbad schmelzen.
3. Den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen, sobald Kuvertüre und Karamell miteinander verschmolzen sind und in die Eiswürfelform abfüllen. Mulden dabei nicht bis zum Rand füllen.
4. Restliche Bonbons auswickeln und mit einem großen Messer hacken.
5. Bevor die Schokolade fest wird, je einen Holzlöffel hineinstecken, mit den übrigen kleingehackten Bonbons bestreuen und vollständig fest werden lassen.
6. Je Portion 150 ml Milch aufkochen, 1 Schokoladenlöffel in ein großes Glas oder in eine Tasse stellen und mit der Milch übergießen.
7. Karamellschokolade unter Rühren auflösen und genießen.

Lisas Tipp: Die Trinkschokolade am Stil ist hübsch verpackt ein schönes Mitbringsel für liebe Menschen.