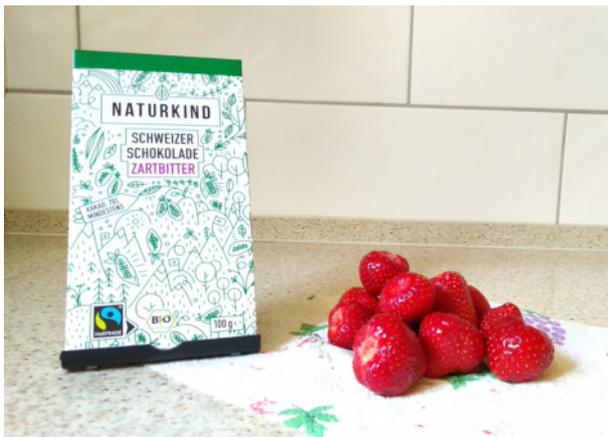


Schokofrüchte



Ich habe auch noch Trauben verwendet!

Wissenswertes:

Die gewaschenen Früchte habe ich mit Zewa trocken getupft. Da bei nassen Früchten die Schokolade schlecht haftet. Werden nasse Früchte in die geschmolzene Schokolade getaucht dickt diese sehr schnell ein.

Für 2-3 Std. in den Kühlschrank geben.

Naschen und genießen!

Schokohäufchen



Zutaten:

Gehackte Nüsse nach eigener Wahl

Dunkle Schokolade

Zimt (optional)

Cranberrys

So wird's gemacht:



Schokolade im Wasserbad schmelzen.
Den Zimt zur geschmolzenen Schokolade geben und umrühren. Immer wieder kleine Mengen von den gehackten Nüssen und den Cranberrys in der Schokolade baden. Mit Hilfe eines Teelöffels Häufchen machen.

Für 2-3 Std. in den Kühlschrank geben.

Naschen und genießen!