

Bruchschokolade aus dem Backofen

Zutaten für 1 Blech Bruchschokolade:

- 8 Tafel Schokolade
- verschiedene Toppings



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 12 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 22 Minuten

Nimm dir ein normales Backblech und belege es mit Backpapier. Dann packst du die Schokoladentafeln aus und legst sie gemischt durcheinander auf das Blech. Du kannst dabei die Tafeln im Ganzen hinlegen oder auch die Riegel auseinanderbrechen und ein Muster aus der Schokolade legen - dann sieht es am Ende noch hübscher aus.

Schiebe die Schokolade dann in deinen Backofen. Bei 50°C Umluft ist die Schokolade in 12 Minuten geschmolzen - das merkst du, indem du sie mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen berührst. Wenn sie noch zu hart ist, lässt du sie ein paar Minuten länger im Backofen. Zartbitterschokolade braucht übrigens immer etwas länger als weiße oder Vollmilchtafeln. Sollte dein Ofen kein Heißluftprogramm haben, so kannst du die Schokolade auch im vorgeheizten Ofen bei Ober- und Unterhitze schmelzen. Wichtig ist nur, dass du die Temperatur nie über 50°C einstellst, da die Schokolade sonst nach einigen Tagen weiß anläuft.

Wenn deine Schokolade geschmolzen ist kommt der schönste Teil: das Verzieren. Mit Hilfe eines Holzstäbchens kannst du die verschiedenen Tafeln zuerst vorsichtig etwas vermischen, so dass ein hübsches Muster entsteht. Dann belegst du sie mit Toppings deiner Wahl.

Toppings für Bruchschokolade

- Bunte Streusel und Gebäckschmuck
- Bunte Zuckersterne
- Zuckeraugen
- Kleine Gummibärchen

- Mini-Kekse
- Kleine Salzbrezeln
- Smarties
- Stückchen von Yogurette
- gehackte Toffifee
- gehackte Nüsse oder Mandelsplitter
- Rosa Beeren, bunte Pfefferkörner oder Chilliflocken für alle, die es gern scharf mögen
- grobes Salz
- Krokantstreusel
- Kokosscheiben
- Getrocknete Mango, Himbeeren oder ähnliche trockene (!) Früchte
- Zimtpulver
- Rosinen
- Popcorn
- kandierter Ingwer

Lass die Schokolade dann an einem kühlen Ort wieder fest werden. Das geht bei winterlichen Temperaturen auf der Terrasse, genauso gut aber auch im Kühlschrank oder in der kalten Speisekammer.

Wenn die Schokolade wieder fest geworden ist, kannst du sie brechen. Ich mache das einfach mit der Hand.

Zum Verpacken eignen sich kleine [Cellophantüten*](#) oder Pralinenschachteln, die du das Jahr über dafür sammeln kannst. Sehr schön sieht die Bruchschokolade aber auch in einem Weckglas aus.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

