

SCHOKOLADEN-RENTIERLOFFEL



+ 2 Jahre | Schwierigkeit: ★ | Vorbereitungszeit: 30 Minuten - Gefrierzeit: 12 Stunden

Material

Sie benötigen:

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• CANNELE-FORM• STÄBCHEN• PFEIFENREINIGER | <ul style="list-style-type: none">• BUNTE BOMMEL• BEWEGLICHE KLEBEAUGEN• ZELLOPHANBEUTEL |
|---|--|

Inhaltsstoffe (für 8 Rentiere):

- 2 Tafeln dunkle Schokolade
- 1 Tafel Milkschokolade und/oder weiße Schokolade

Schritte

- Schmelzen Sie die dunkle Schokolade im Wasserbad.
- Sobald sie glatt und glänzend ist, gießen Sie sie in die Vertiefungen der Madeleineform, entweder zu einem Drittel, zur Hälfte oder komplett - ganz nach Ihren Wünschen!
- Wenn die dunkle Schokolade anfängt zu härten, stecken Sie einen Stiel hinein und schmelzen Sie dann die zweite ausgewählte Schokolade. Für uns wird es weiße Schokolade sein!
- Gießen Sie die geschmolzene Schokolade über die fest gewordene dunkle Schokolade und stellen Sie es für 12 Stunden in den Gefrierschrank.
- Kleben Sie auf die Verpackung selbstklebende Augen und einen kleinen roten Pom-pom, um die Nase des Rentiers zu formen.
- Entnehmen Sie die Schokoladen und packen Sie sie in den Beutel. Verschließen Sie ihn mit Drahtbügel, um die Geweihe des Rentiers zu formen.

Legen Sie einen dieser Löffel in einen Topf und fügen Sie 500 ml Milch hinzu, bevor Sie es erhitzen, um einen süßen Moment der Teilung an kalten Tagen zu schaffen!