Bruchschokolade aus dem Backofen

Zutaten für 1 Blech Bruchschokolade

- Schokolade (8 Tafeln)
- Gebäckschmuck (und andere beliebige Toppings)

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 12 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 22 Minuten

Zubereitung

1. Nimm dir ein normales Backblech und belege es mit Backpapier. Packe die Schokoladentafeln aus und lege sie gemischt durcheinander auf das Blech. Du kannst 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.

2. 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.
3. 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.
4. 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.

5. 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.