

Heiße Schokolade am Stiel

Zutaten für 6 Stück

- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 1 EL Kakaopulver (ungesüßt)
- 1 TL Zimt

Für die Deko:

- 50 g weiße Kuvertüre
- Bunte Streusel



Außerdem:

- 5 Eisstäbchen
- 1 Eisförmchen

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Schmilz die Zartbitterkuvertüre im Warmwasserbad. Gib den Zimt und das Kakaopulver hinzu und rühre alles gut um.
2. Nimm dir die Silikonform und fülle die Schokolade hinein.
3. Stecke anschließend ein Eisstäbchen in die Schokolade. Besonders schön sieht es aus, wenn du den Eisstiel vorher beschriftest.
4. Stelle die Silikonform kalt, bis die Schokolade fest geworden ist.
5. Schmelze die weiße Kuvertüre.
6. Löse die festgewordene Schokolade am Stiel aus der Silikonform und verziere sie mit der weißen Schokolade und bunten Streuseln.
7. Lass sie erneut abkühlen. Im Winter geht das gut auf der Terrasse oder dem Balkon.
8. Verpacke die bunten Schokostäbchen in durchsichtigen Geschenktüten und einem schönen Schleifenband, so hast du eine nette Geschenkidee für kalte Tage.

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

