

Tipps und Tricks

die Oster-Rest-Schokolade sinnvoll einzusetzen

Heiße Schokolade

Zutaten für eine Tasse

- 30g Zartbitterschokolade
- 1 Tasse Milch
- 1 Esslöffel Zucker

Und so geht's

Die Schokolade kleinhacken und die Milch 2-3 Minuten in der Mikrowelle oder im Topf erhitzen. Schokolade hineinbröseln und solange rühren, bis die Schoki geschmolzen ist. Dann einen Esslöffel Zucker dazu.

Variante

Du verwendest Vollmilch- oder weiße Schokolade, dann lass den Zucker weg. Gib nur etwas dazu, wenn es dir nach dem Probieren zu herb ist.

Weitere Tipps

1. Rasple oder hacke die Schokolade klein und friere sie in kleinen Portionen ein, dann verändert sie sich nicht und lässt sich übers Jahr hin aufbrauchen.
2. Kleine Ostereier lassen sich super in Muffins verarbeiten. Mache einen Muffin-Teig, fülle die Förmchen halb voll, stecke jeweils ein Schoko-Ei (ohne Verpackung) hinein und fülle die Muffins auf. Backe sie und genieße den Schokokern in deinen Muffins.
3. Backe einen einfachen Rührkuchen und verwende gehackte Schokolade als Stracciatella-Füllung.
4. Mache Schokoladenpudding mit echter Schokolade selbst.
5. Backe Pfannkuchen, bestreiche sie mit geschmolzener Schokolade und etwas Zimt, wenn du magst. Dazu ein paar Früchte oder auch nicht und genieße es.
6. Schmelze Schokolade und mache Schokofrüchte am Spieß.
7. Schmelze die Schokolade und mache deine eigene Bruchschokolade.
8. Schmelze Schokolade, nimm Kornflaks und mach deine eigenen Schoko-Crossies. Einfach Schokolade schmelzen, Kornflaks einrühren und mit Löffeln auf Backpapier kleine Häufchen machen. auskühlen lassen – fertig.

Sicher fällt dir noch wesentlich mehr ein, was du aus Schokohasen und Schokoeiern alles neues zaubern kannst!

Viel Spaß