

LECKERE ZAUBERSTÄBE

SELBST MACHEN



MATERIAL:

- Kuvertüre oder Schokolade
- Grissini
- bunte Streusel

ERSTER SCHRITT:

Kuvertüre oder Schokolade, Grissini und bunte Streusel bereit legen. Außerdem benötigt ihr Backpapier, Gläser und Einen Topf zum Schmelzen der Schokolade.



ZWEITER SCHRITT:

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Flüssige Schokolade anschließend in ein Glas oder eine Tasse füllen.



DRITTER SCHRITT:

Grissini zuerst in die geschmolzene Schokolade tunken und danach mit den Streuseln bestreuen. Zum Auskühlen legt ihr die Zauberstäbe am besten auf ein Backpapier. Um Druckstellen zu vermeiden, könnt ihr hierbei einen Kochlöffel unterlegen.



VIERTER SCHRITT:

Sobald die Schokolade ausgekühlt ist: Erst zaubern und dann naschen :-)