

Weihnachtsmann & Co. KG

Rentierschokolade

Das brauchst du:

- 400 g Vollmilchschokolade
- Messer
- Schneidebrett
- Salzbrezel
- Zuckerstange
- Schokolinsen in Rot
- Zuckeraugen
- Backpapier



Die Schokolade kleinhacken und in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen.



Dann die Zuckerstange mit dem Messer in kleine Stücke schneiden.



Die Salzbrezel mit einem Messer so zurechtschneiden, dass ein kleines „E“ entsteht. Pro Rentier brauchst du zwei Geweihe.



Gib die flüssige Schokolade auf ein Stück Backpapier und streiche sie schön glatt.



Jetzt brauchst du 2 Salzbrezel-Geweihe, 2 Zuckeraugen und eine rote Schokolinse... und schon ist das erste Rentier fertig. Platziere die Rentiere nach Lust und Laune auf der Schokolade.



Anschließend streust du vereinzelt ein paar Zuckerstangen-Streusel auf die Schokolade und lässt sie erkalten.



Zum Schluss kannst du mit dem Messer einzelne Rentierstücke schneiden, oder einfach abbrechen.



Und ruckzuck ist dein Last Minute Weihnachtsgeschenk fertig.
Naschen ist natürlich ausdrücklich erlaubt!