

# Drink me!

Einen köstlichen Schokotraum selber machen.

Draußen ist es kalt!

Und keine Lust schon wieder Tee zu trinken? Dann genießen Sie den unvergesslichen Moment. Mit einem Schokoladentraum zum Dahinschmelzen verwöhnen Sie ihre Sinne. Denn Winterzeit, ist Kuschelzeit!

Eine moderne Idee, mit deinen Liebsten einen kalten Winterabend ausklingen zu lassen, sind die Schokolöffel. Egal ob Vollmilch-, Zartbitter- oder weiße Schokolade, egal ob Zimt, Pfeffer, Nelken, Vanille, Marshmallows, Orangen oder anderes. Die Schokolöffel sind immer ein Genuss.

Dazu benötigen sie:

-Schokolade (100g für 6 Löffel)

-Toppings

-Eiswürfelbehälter oder Silikonförmchen

-Holzstäbchen oder Holzlöffel

Und so geht's! :

**Wunschschokolade** in einem Wasserbad **schmelzen** lassen und jeweils ca. 1cm in den Behälter füllen. Holzstäbchen aufrecht in das Förmchen stellen und warten, bis die Schicht **fest** ist. Je nach Wahl und Geschmack mit Toppings **verzieren**. **Vorsichtig herausnehmen!**

Variante 1 :

Zartbitter-, Orangenlöffel

Zuerst Zartbitter-Schokolade in die Förmchen geben, antrocknen lassen, den Holzlöffel rein stecken und trocknen lassen. Danach Orangentopping drauf streuen und gut trocknen lassen.



Variante 2:

Weißer-, Vanillelöffel

Zuerst weiße Schokolade in die Förmchen geben, antrocknen lassen, den Holzlöffel rein stecken und trocknen lassen. Danach Vanilletopping drauf streuen und gut trocknen lassen.

Variante 3:

Vollmilch-, Marshmellowlöffel

Vollmilch Schokolade in die Förmchen geben, antrocknen lassen, den Holzlöffel rein stecken und trocknen lassen. Danach Marshmallows drauf streuen und gut trocknen lassen.

