

# Schokoladen-Variationen zum Verschenken

etwa 25 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Min.

**Grundzutat:**

300 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre oder Vollmilch, Zartbitter oder weiße Kuvertüre

## 1 Vorbereiten:

Kuvertüre(n) hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Einen Bogen Backpapier auf einem Brett vorbereiten. Die Kuvertüre zu einem Rechteck (etwa 25 x 20 cm) daraufgießen und mit den verschiedenen Zutaten verfeinern.

## 2 Zubereiten:

### Edelbitter-Karamell:

Edel-Kuvertüre schmelzen. 1 Dose (400 g) gezuckerte Kondensmilch, z. B. Milchmädchen (**Hinweis:** Keine herkömmliche, ungezuckerte Kondensmilch verwenden!) in einem kleinen Topf unter Rühren 8-10 Min. bei mittlerer Hitze dicklich einkochen. Kuvertüre auf das Backpapier gießen und die eingedickte Kondensmilch mit einem Löffel daraufgeben. Mit einer Gabel etwas marmorieren, verteilen und mit etwas Fleur de Sel bestreuen. **ODER**

### Mohn-Nuss mit Cranberrys:

100 g Haselnusskerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten und auf einem Teller erkalten lassen. Je 150 g weiße und 150 g Vollmilch-Kuvertüre getrennt schmelzen. Kuvertüre abwechselnd nebeneinander auf das Backpapier geben und etwas vermischen. Die Haselnusskerne darauf verteilen. Mit 1 EL Mohnsamen, 50 g Cranberrys und nach Wunsch etwas Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale bestreuen. **ODER**

### Mandel-Zimt:

150 g ganze Mandeln mit Schale in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten und auf einem Teller erkalten lassen. Vollmilch- oder Zartbitter-Kuvertüre schmelzen. Kuvertüre auf Backpapier gießen, die Mandeln darauf verteilen und mit gemahlenem Zimt bestreuen. **ODER**

### Weihnachtskeks-Schokolade:

Beliebige Kuvertüre schmelzen und auf Backpapier gießen. 100 g Kekse, z. B. Spekulatius oder Karamellgebäck in kleine Stücke schneiden/brechen und über die Kuvertüre streuen. **ODER**

## Cashew-Ingwer:

Edel- oder Zartbitter-Kuvertüre schmelzen. 100 g Cashewkerne grob hacken, 100 g kandierten Ingwer in feine Streifen schneiden. Kuvertüre auf das Backpapier gießen, mit Ingwerstreifen belegen und mit gehackten Cashewkernen und Dr. Oetker Bourbon-Vanille aus der Mühle bestreuen.

### 3 Fertigstellen:

Die Schokoladen fest werden lassen und nach Wunsch in beliebige Stücke brechen oder hacken. Die Schokoladen können in Cellophan- oder Backpapier verpackt, mit schönem Schleifenband verziert, zu kleinen Mitbringseln oder Geschenken gestaltet werden.

#### Tipp aus der Versuchsküche

- Sie können auch verschiedene Kuvertüren mischen.

