

Tüpfli-Chnusperli-Beeri-Schoggi

Zutaten

Kleineres Backblech, rund oder rechteckig

100 g Schokolade, dunkel oder hell

100 g weisse Schokolade (siehe *Tipp)

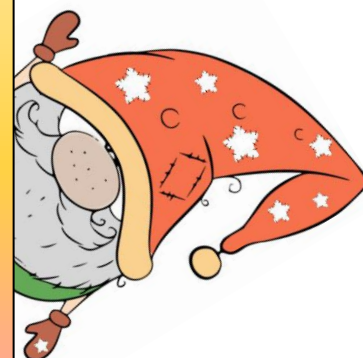
Topping-Ideen

1-2 Handvoll Caramel

1-2 Handvoll Dörraprikosen, Nüsse, getrocknete Beeren fein gehackt

1-2 Handvoll Smarties, kleine Marshmallows oder Zuckerstreusel

1-2 Handvoll Cornflakes oder Rice Crispies



Zubereitung

1. Backofen auf 60°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Schokoladentafeln nebeneinander auf das Backblech legen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 10-14 Minuten schmelzen lassen.
2. Blech aus dem Ofen nehmen. Schokolade sofort glattstreichen (Achtung heiss!!) und mit einer Gabel oder einem Zahnstocher marmorieren.
3. Nach Belieben mit verschiedenen Toppings bestreuen. Topping leicht mit einem Löffel oder Spachtel andrücken. Ca. 2 Stunden kühlen lassen.
4. Schokolade in beliebige Stücke brechen, versuchen und verpacken.

***Tipp** - Nicht jede weisse Schoggi eignet sich gleich gut zum Schmelzen. Lindt blanc, Frey Giandor, Frey blanca, Nestle Galak haben sich für das Rezept bewährt.

Quelle: *Swissmilk*

