



### Du brauchst:

- Backpapier für das Backblech
- Eine Gabel oder ein Holzstäbchen
- Ein Glas oder kleines Sackerl
- 200 g Zartbitterschokolade
- 200 g Vollmilchschokolade
- 200 g weiße Schokolade

### Zum Verzieren:

- Salzbrezeln, bunte Zuckerperlen,
- Trockenfrüchte, Nüsse, Gummibärchen ...
- Alles, was dir noch einfällt – sei kreativ!

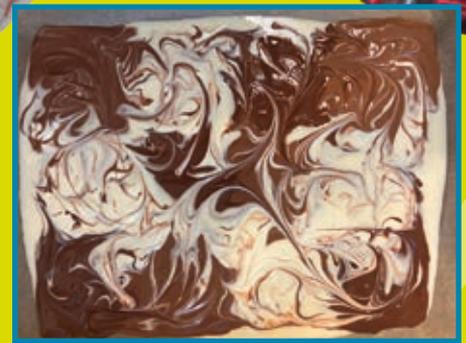
# Eine zuckersüße Geschenkidee zum Muttertag



1. Den Backofen auf etwa 50 Grad Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Schokolade unsortiert darauf verteilen. Die Stücke liegen dabei dicht beieinander.



2. Das Blech mit der Schokolade für etwa zwölf Minuten in den Ofen schieben. Sieh dabei immer wieder nach, ob die Schokolade schon schmilzt, und nimm sie dann rechtzeitig aus dem Ofen.



3. Zieh mit deinem Löffel oder Holzstäbchen vorsichtig durch die flüssige Schokolade und lass dabei viele tolle Muster entstehen.



4. Jetzt darfst du verzieren und all deine Zutaten nach Lust und Laune auf der flüssigen Schokolade verteilen.



5. Stell die fertige Schokolade nun kühl (am besten über Nacht) und brich sie dann vorsichtig in kleine Stücke.



6. Zum Verschenken kannst du deine Schokoladenstücke entweder in ein Glas oder ein kleines Sackerl geben.

