



TRINKSCHOGGI AM STIEL

Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 30 Min.
Ergibt ca. 5 Stück

Kleine Einweg-Becherli sowie
als Stiel Holzstäbli oder Trink-
röhrli verwenden.

Das brauchts

- ⇒ 600 g Couverture
- ⇒ gemahlene Gewürze (z. B. Zimt, Kardamom, Nelken, Sternanis, Vanille, Safran, Orangenschalen oder Chili)
- ⇒ Dekor (z. B. Mini-Marshmallows, Safranfäden und Co.)

So wirds gemacht

Schoggi im Wasserbad schmelzen und mit Gewürzen mischen.

In die Becherli füllen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Sobald die Schoggi andickt, das Holzstäbli in die Mitte stecken und verzieren.

Herausnehmen

Becher vorsichtig eindrücken und den Schoggi-Block herauslösen.

Haltbarkeit

weisse Trinkschoggi ca. 2,
dunkle ca. 6 Monate.

Tipp

dunkel und trocken (nicht im Kühlschrank!) lagern.