

Heiße Schokoladen-Sticks

Du brauchst für die Sticks:

- 250 g Kuvertüre – Vollmilch oder Zartbitter
- Richie's Bakery: Schokoladenkern aus zartschmelzender Vollmilchschokolade
- Evtl. etwas Zimtpulver nach Geschmack

Für die Dekoration nimmst Du:

- Richie's Bakery: Rasper perlglanz Pink aus Zartbitterschokolade
- Richie's Bakery: Rasper perlglanz Blau aus Zartbitterschokolade
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Cubies Lila, Gelb, Grün, Rot und Türkis
- Richie's Bakery: Streudekor Batique Herzen Pink
- Richie's Bakery: Streudekor Glitzer Herzen Kirschrot
- Richie's Bakery: Fondant Herzen Pink

Los geht's:

1. Hacke die Kuvertüre und schmelze sie im heißen Wasserbad. Gib ggf. etwas Zimtpulver in die Kuvertüre.
2. Belege kleine Papierbackförmchen mit je einem Schokokern und fülle sie mit Kuvertüre auf.
3. Lass die Kuvertüre etwas antrocknen und stecke jeweils ein Holzstäbchen hinein.
4. Bestreue die Schokoladensticks mit Raspern, Cubies und Herzen.