




Schoggi-Drops

 45 Min. Ergibt ca. 40 Stück

400 g Milkschokolade

Schokolade fein hacken. $\frac{2}{3}$ der Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben. Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren, Schokolade schmelzen. Schüssel von der Pfanne nehmen, restliche Schokolade zur geschmolzenen Schokolade geben, glatt rühren.

1 EL getrocknete Himbeerstreusel (Betty Bossi)

1 EL Caramelwürfeli

1 TL getrocknete rosa Pfefferkörner

1 EL Kakao-Nips

Schokolade in einen Einweg-Spritzsack geben. Kleine Spitze abschneiden. Drops von je ca. 3 cm Ø auf ein Backpapier spritzen, Toppings nach Belieben daraufstreuen, trocknen lassen.

Tipps

- Statt Milkschokolade weisse Schokolade verwenden.
- Schreiben Sie auf die Etikette, dass die Drops in heisser Milch aufgelöst und als heisse Schokolade genossen werden können.

Stück: 56 kcal, F 3 g, Kh 6 g, E 1 g



KINDER-TIPP

Das perfekte Gotti- und Götti-Geschenk: Verpacken Sie die Schoggi-Drops in einer Tasse. Noch origineller wird das Geschenk, wenn Sie noch Marshmallow-Schneemänner einpacken, die in der heissen Schokolade schwimmen dürfen. Geben Sie den Kindern Schokolade-Dekostifte, um auf die Marshmallows Schneemann-Gesichter aufzumalen. Die Nase aus Scheibchen von Marzipanruebli formen.

