



SCHOKOLADEN WEIHNACHTSBÄUME / TANNENBAUM LOLLIS / DIY WEIHNACHTSGESCHENK AUS DER KÜCHE



Selbstgemachte Geschenke sind einfach am schönsten. Es muss nichts Aufwendiges sein, sondern einfach nur viel Liebe darin stecken. Mit diesen selbstgemachten Tannenbäumen macht ihr euren Liebsten sicher eine Freude. Auch mit Kindern ist das Geschenk einfach zu machen und durch verschiedenen Dekor könnt ihr dem Geschenk eine ganz persönliche Note geben. Bei der Auswahl der Schokoladensorten könnt ihr ganz nach Geschmack aussuchen. Auch beim Dekor sind eurer Kreativität keine Grenzen gesetzt.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 5

SCHOKOLADE SCHMELZEN

Temperiere die Kuvertüre mit der Impfmethode. Schmilz dafür etwa zwei Drittel über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad oder in der Mikrowelle. Nimm die Kuvertüre dann herunter und rühre das restliche Drittel ein, bis alles geschmolzen ist. Stelle die Kuvertüre nochmal für ein paar Sekunden auf das Wasserbad oder in die Mikrowelle. Teste mit einer Teigkarte, ob die Kuvertüre richtig temperiert ist.

TANNENBAUM LOLLIS:

- 150 g** Zartbitterkuvertüre
- 5** Cake Pop Sticks
- Zuckerdekor

LOLLIS AUFSPRITZEN

Gib tröpfchenweise etwas Wasser zur Kuvertüre und verrühre beides miteinander. Fülle die Kuvertüre in einen Spritzbeutel und spritze Tannenbäume auf eine Backfolie, lege jeweils einen Cake-Pop-Stiel darauf und spritze eine zweite Schicht Kuvertüre darüber. Dekoriere die Tannenbäume nach Belieben mit Streudekor. Lasse sie bei Raumtemperatur fest werden und verpacke sie dann als Geschenk. Du kannst die Lollis aber auch als Dekoration für Torten oder Cupcakes verwenden. Viel Spaß beim Nachmachen und Verschenken, eure Sally!