



Backanleitung: Schokoladen-Lutscher

Für die Lutscher brauchst du...

- 50 g Kuvertüre Vollmilch-/Zartbitterschokolade
ODER: normale Schokolade
- 1 kleiner Topf
- 1 Tasse oder Schmelztöpfen
- 1 kleiner Löffel
- Kleine Holzspieße, Zahnstocher
ODER: Salzstangen
- Backpapier
- evtl. Zuckerperlen zum Verzieren



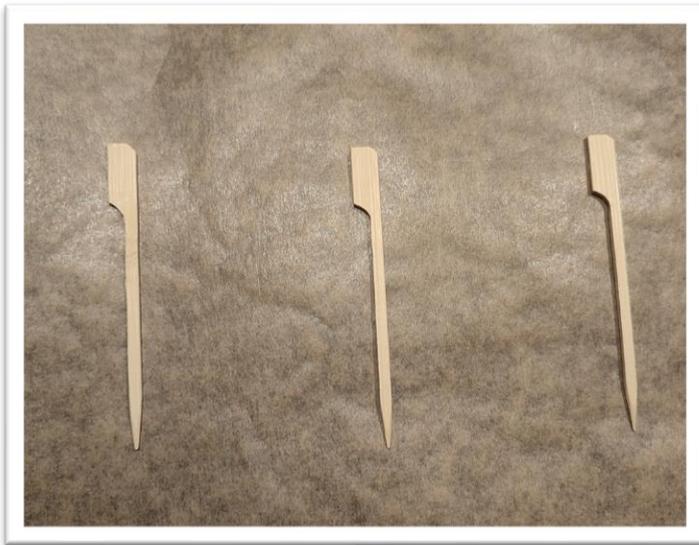


1. Fülle den Topf etwa zu 2/3 mit Wasser. In den Topf kommt der kleine Schmelztopf oder eine Tasse, den du mit Kuvertüre befüllst.



2. Stelle den Topf auf eine Herdplatte und erhitze das Wasser langsam. Das Wasser soll nur lauwarm werden und darf nicht kochen, damit die Schokolade gleichmäßig schmilzt.





3. Während das Wasser erhitzt wird, legst du die Holzspieße in einem gewissen Abstand (z. B. 5,0 cm) nebeneinander auf ein Stück Backpapier.

4. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, nimmst du das Schmelztöpfchen oder die Tasse vom Herd. Mit einem Löffel verteilst du jetzt etwas Schokolade auf dem Holzstäbchen. Am besten geht das schwenkend, indem du die Hand einfach locker hin- und herbewegst. Der Lutscher sollte eine Bäumchen-Form haben, also unten am Stiel breiter sein als an der Spitze.





5. Solange die Schokolade noch leicht flüssig ist, kannst du noch Zuckerkügelchen oder andere Schokolade drüberstreuen.



6. Jetzt musst du noch warten, bis die Schokolade abgekühlt ist, damit du den Lutscher in die Hand nehmen kannst. Es geht schneller, wenn du das Backpapier in den (kühlen) Gang oder nach draußen stellst.





Diese Nachspeise kann man leicht und schnell selber machen... Und genauso schnell ist sie auch aufgegessen.

