


Bruchschoggi

etwa 20 - 24 Stücke

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Backblech:

Bruchschoggi:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur

weiss

1 Pck. Dr. Oetker Ruby Couverture

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur hell

400 g Milkschokolade

Dekoration:

Dr. Oetker Streudekor Fancy Mix

100 g Mandeln, gehackt

1 Vorbereiten:

Backblech oder grosse, flache Platte mit Backpapier belegen.

2 Bruchschoggi:

Die Glasuren und die Couverture nach Packungsanleitung und die Milkschokolade im Wasserbad (nicht wärmer als 30°C) schmelzen. Auf dem Backpapier die geschmolzene Milkschokolade zu 2 gleich grossen Rechtecken verstreichen. Zuerst die weisse Glasur in Linien auf der einen Hälfte der Milkschokolade verteilen und mit einem Stäbchen quer Linien ziehen, so dass ein schönes Muster entsteht. Dann den Vorgang mit der Ruby Couverture auf der anderen Milkschokoladen-Hälfte wiederholen. Am Schluss nochmals mit der hellen Glasur gleich vorgehen.

3 Dekoration:

Die noch weichen Schoggi-Hälften sofort z.B. mit gehackten Mandeln und Streudekor dekorieren und für ca. 2 Stunden im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort fest werden lassen.

Die Schoggitafeln in Stücke brechen und auf eine Platte legen oder als Geschenk in Tüten abpacken.