

# Chocolate Bark

etwa 20 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

150 g Zartbitterschokolade  
150 g weisse Schokolade

### Zum Verziehen:

30 g Spekulatius-Guetzli (ca. 3 Stück)  
50 g Mandelstifte  
Dr. Oetker Streudekor Christmas  
Party  
Dr. Oetker Streudekor Party Mix

## 1 Vorbereiten:

Backpapier auf ein Brett oder Backblech legen. Spekulatius in kleine Stücke brechen.

## 2 Zubereiten:

Schokolade jeweils grob hacken und im Wasserbad schmelzen: In einer Pfanne etwas Wasser zum Kochen bringen. Eine kleine, hitzebeständige Schüssel hineinstellen, sodass sie nicht im Wasser steht, sondern nur von Dampf umgeben ist. Die gehackte Schokolade in der kleinen Schüssel langsam schmelzen lassen. Wichtig ist, dass kein Wasser in die Schokolade gelangt.

Die Schokolade jeweils im dünnen Strahl nebeneinander zu einem Rechteck (etwa 30 x 20 cm) auf das Backpapier giessen. Mit einem Teelöffel so durch die flüssige Schokolade ziehen, dass ein Marmormuster entsteht. Auf die eine Hälfte die Spekulatius und Nonpareilles geben. Auf die andere Hälfte Mandeln und Streudekor geben. Alles im Kühlschrank **mind. 2 Std.** fest werden lassen.

Die Schokolade in kleine Stücke brechen oder schneiden.

## Tipps:

Kühl gelagert, kann man die Schokolade etwa 3 Wochen aufbewahren.