

# Weihnachtliche Bruchschokolade

etwa 20 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Bruchschokolade:

150 g Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel

150 g Dr. Oetker Kuchenglasur weiss

### Elche verzieren:

20 Stk. Mini-Salzbrezel

40 Stk. Zuckeraugen

20 Stk. Dr. Oetker Gingerbread

Decorations (rote Schokolinsen)

### Dekor-Variante:

Dr. Oetker Streudekor

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier auslegen.

## 2 Bruchschokolade:

Die Glasur nach Packungsanleitung schmelzen und eine kleine Ecke abschneiden. Die weisse Glasur als Quadrat (ca. 20 x 20 cm) auf das vorbereitete Backblech spritzen. Mit der dunklen Glasur 12 Flecken in die weisse Glasur spritzen.

## 3 Elche verzieren:

Die Flecken mit Zuckeraugen, halbierten Salzbrezeln und Schokolinsen zu Elch-Gesichtern verzieren. Die Bruchschokolade fest werden lassen.

## 4 Dekor-Variante:

Jeweils ca. 2/3 der dunklen und weissen Glasur nebeneinander quadratisch (ca. 20 x 20 cm) auf ein Backpapier spritzen. Mit der jeweils anderen Glasur Linien in die Glasur spritzen und einen Holzspieß nach links und rechts ziehen. Oder Punkte in die Glasur spitzen und mit einem Holzspieß einmal durchziehen, so dass Herzen entstehen. Die Bruchschokolade beliebig mit Streudekor bestreuen und fest werden lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Bruchschokolade kann auch mit weisser Schokolade und dunkler Schokolade zubereitet werden. Dazu sollte die Schokolade aber [temperiert](#) werden.
- Die Bruchschokolade in Stücke brechen oder schneiden.
- Kühl gelagert ist die Bruchschokolade ca. 3 Wochen haltbar.