

Halloween-Bruchschokolade

Diese selbstgemachte Halloween-Bruchschokolade ist ein kreativer Party-Snack, der mit Schokolade, Salzbrezeln und gruseligen Zuckeraugen für Abwechslung zu Halloween sorgt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

200 g	Vollmilchschokolade
200 g	Zartbitterschokolade
50 g	Salzbrezel (kleine)
150 g	bunte Schokolinsen
25 Stk.	Zuckeraugen (verschiedene Größen)

Zubereitung

1. Für die einfache **Halloween-Bruchschokolade** ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Salzbrezeln darauf verteilen. Verteile die Salzbrezeln darauf, sodass sie später möglichst gut von der Schokolade umschlossen werden.
2. Hacke die Schokolade in kleine Stücke und schmelze sie langsam über einem Wasserbad. Alternativ kannst du sie in kurzen Intervallen in der Mikrowelle erwärmen. Rühre zwischendurch immer wieder um, bis eine glatte, glänzende Schokoladenmasse entsteht. Gieße die flüssige Schokolade über die vorbereiteten Brezeln und verteile sie mit einem Löffel so, dass eine zusammenhängende Schokoladenschicht entsteht. Die Brezeln dürfen dabei ruhig teilweise sichtbar bleiben – das sorgt für eine abwechslungsreiche Optik und einen knusprigen Biss.
3. Jetzt kommt der kreative Teil: Verteile die bunten Schokolinsen auf der noch weichen Schokolade und setze die Zuckeraugen dazwischen. Du kannst kleine Monster-Gesichter gestalten oder die Dekoration einfach bunt über die gesamte Fläche streuen. Drücke alles vorsichtig an, damit die Zutaten beim späteren Brechen nicht abfallen. Lass die Schokolade anschließend bei Raumtemperatur ungefähr 3 Stunden fest werden. Je nach Dicke der Schicht kann die Kühlzeit variieren. Sobald die Oberfläche vollständig fest ist, löse die Schokoladenplatte vorsichtig vom Backpapier und brich sie mit den Händen in unregelmäßige

Stücke.

Tipp

Fülle die fertigen Schokoladenstücke in eine Schüssel und serviere sie als süßen Snack auf deiner Halloween-Party. In kleinen Cellophanbeuteln verpackt wird die Bruchschokolade außerdem zu einem originellen Mitbringsel für Familie und Freunde.