



SELBSTGEMACHTE SCHOKOKUGELN



8 Personen



30 min / 24h kühlen

ZUTATEN

dkl. Schokolade mit hohem Kakaoanteil
Kakaopulver / Zimt
Mini Marshmallows
dunkle Schokokügelchen
Gold Glitzer für Pralinen / Puderglitzer
Silikonform Halbkugel

TIPP

Dunkle Schokolade enthält Flavonoide, die zahlreiche gesundheitsfördernde Wirkungen haben: positiv für den Blutdruck, das Immunsystem und den Blutzuckerspiegel. Zudem wirkt sie zellschützend und stresslindernd.

ZUBEREITUNG

- Schokolade schmelzen und in die Silikonformen gießen, so dass sich eine feste Schicht bildet.
- Die Schokolade leicht aushärten.
- Vorsichtig auslösen und mit Kakao, Zimt und Schokokügelchen füllen. Die andere mit Glitzer und Mini-Marshmallows verzieren.
- Die Hälften verbinden: mit Hilfe eines erwärmten Tellers die obere Halbkugel dort abschmelzen und sofort die obere aufsetzen.
- Die Schokokugeln vollständig aushärten (24h) nicht im Kühlschrank.
- Einfach eine dieser Schokokugeln in eine Tasse geben, heiße Milch oder Sojamilch mit Calcium darüber gießen, und voilà!