

## DIY: Rentier-Schokolade



### Was du benötigst:

- 200 g Kuvertüre (Vollmilch oder dunkle Schokolade)
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt
- 5 Stk. rot-weiße Zuckerstangen
- Salzbrezeln
- rote Schokolinsen
- Zuckeraugen



1. Kuvertüre bei geringer Hitze in der Mikrowelle oder in einem Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade mit Zimt und Lebkuchengewürz vermischen.
2. Die flüssige Schokolade auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und mit einem Teigschaber glattstreichen.
3. Die Salzbrezeln mittig brechen. Die Brezelstücke zusammen mit den Zuckeraugen und den Schokolinsen zu einem Rentier-Gesicht legen.
4. Die Zuckerstangen in einen verschließbaren Beutel geben und mit einem schweren Gegenstand klein klopfen. Die kleinen Stücke auf der Schokolade verteilen.

