



Heiße Schokolade am Stiel

Ganz einfach selbst machen mit einem Alpro Drink deiner Wahl!

Zubereitung

1. Nüsse fein hacken und in einer Pfanne rösten. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Nüsse hinzufügen. Die geschmolzene Schokolade in die Eisformen füllen.
2. Die Schokoladen-Nuss Mischung hart werden lassen und jeweils einen hölzernen Stiel oder einen Strohhalm in die Mitte platzieren. Die Mischung in der Eisform abkühlen lassen.
3. Nach ca. 2 bis 3 Stunden die Schokoladen Würfel aus der Form lösen.
4. Deinen Lieblings Alpro Drink erhitzen und den Schokowürfel darin schmelzen. Fertig ist die heiße Schokolade!



6 Stück



10min



Zutaten

- 1 l Alpro Sojadrink Original/ Alpro Mandeldrink Original oder Alpro Haferdrink Original
- 180 g dunkle Schokolade (70% Kakao)
- 3 EL Haselnüsse & Macadamianüsse (nach Belieben)
- Original
- Zusätzlich:
- Eiswürfelform
- Strohhalm oder Holz Stiele

Zubereitet mit

Sojadrink Original Gekühlt mit Calcium



Mandeldrink Original



Hafedrink Original

