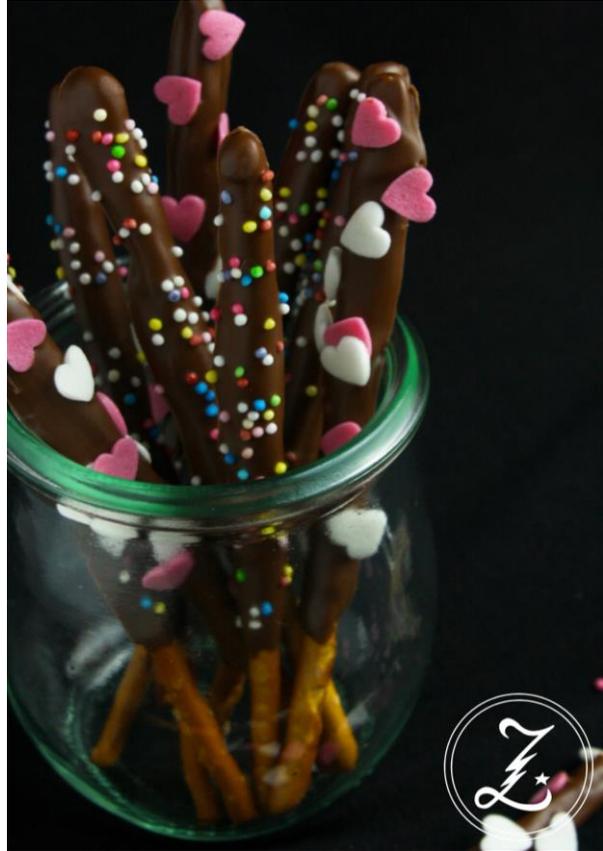


---

## Schoko-Salzstangen

---

1 Tafel Vollmilchschokolade  
ca. 40 Salzstangen  
bunte Streusel oder andere Deko



---

Die Schokolade schmelzen und in der Zwischenzeit ein großes Brett oder die Rückseite eines Backblechs mit Alufolie bedecken. Mit Hilfe eines Löffels die Salzstangen einzeln mit der Schokolade überziehen und dabei ein Ende zum Festhalten übrig lassen.

Ist die Salzstange gleichmäßig bedeckt, auf der vorbereiteten Unterlage ablegen und immer so weiter machen, bis die Schokolade verbraucht ist.

Je nachdem, wie schnell ihr dabei seid, solltet ihr vielleicht zwischendurch eine Pause einlegen und auf den bisher schokolierten Salzstangen Streusel verteilen. Was ihr dabei nehmt, bleibt ganz euch überlassen, ich finde die bunten Perlen total hübsch. Die Deko kann man sich natürlich auch sparen, wenn man möchte, es bleibt böse lecker.