

---

## Schoko-Salzstangen-Nester

---

für 9 Stück

100g Vollmilkschokolade

65g Salzstangen

9 Zuckereier zur Deko



---

Die Schokolade in Stücke brechen und schmelzen. Währenddessen die Salzstangen in kleine Stücke brechen. Ich habe das auf einem großen Teller gemacht, damit ich später nicht so viele Krümel mit in die Schokolade hinüber bugsiere.

Genau das machen wir, sobald die Schokolade komplett flüssig ist: Die Salzstangenstücke dazu werfen und vorsichtig mit einem Löffel so lange durchmengen, bis die Schokolade gut verteilt ist. Wenn an allen Stücken der Salzstangen etwas Schokolade ist, ruhig noch weiter rühren, da geht noch mehr!

Ein Blech oder ein großes Brett mit Backpapier, Alufolie oder was ihr möchtet auslegen und mit zwei Teelöffeln aus der Schoko-Salzstangen-Masse Nester bauen. Ich habe erst aus einem Löffel eine grobe Basis bemacht und dann noch etwas Material nach geholt, um daraus einen schönen Rand zu formen. Spätestens nach dem zweiten Nest hat man den Dreh eigentlich raus. In die Mitte jetzt noch ein Zucker-Ei oder vielleicht auch Schoko-Ei oder Fondantküken, was ihr möchtet, setzen und mit dem restlichen Nistmaterial ebenso verfahren.

Die fertigen Nester im Gefrierfach oder Kühlschrank aushärten lassen und dann nur noch verschenken oder selber knuspern.