MÖVENPICK



Vanilla Chocolate mit Schoko-Toffee-Brezeln

Für 4 Personen brauchst Du:

Mövenpick Vanilla Chocolate

20 g Salzbrezeln

40 g dunkle Schokotropfen

20 g Zucker

20 g Butter

Meersalz

Und so geht's:

1. Alles parat? Backofen auf 180°C vorheizen.

2. Ein Blech mit Backpapier belegen, Salzbrezeln in Stücke brechen und auf dem Backpapier verteilen.

3. Butter und Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Stufe schmelzen lassen.

4. Dann ca. 3 Min. köcheln lassen, bis das Karamell dunkler wird, ohne zu rühren.

5. Das Karamell über die Brezeln geben, dabei gleichmäßig verteilen. In den Backofen geben und ca. 5 Min. backen.

6. Die Toffee-Brezeln aus dem Ofen nehmen und die Hälfte der Schokotropfen darauf verteilen. 2-3 Min. warten, bis sie schmelzen und gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen.

7. Schoko-Toffee-Brezeln mit Meersalz bestreuen und im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.

8. Die restlichen Schokotropfen im Wasserbad schmelzen lassen.

9. Abgekühlte Schoko-Toffee-Brezeln in Stücke brechen.

10. Vanilla Chocolate in ein Schälchen geben und mit Schoko-Toffee-Brezeln und Schokosauce genießen.