

# Konfetti- crunch



## ZUTATEN:

400 g EXCELSIOR  
Zartbitterschokolade  
400 g EXCELSIOR  
Weiße Schokolade  
50 g GOLDEN BREAKFAST  
Frühstückscerealien nach Wahl  
2–3 EL Smarties  
2–3 EL PFIFF Pistazien  
–  
Multitec Backpapier

## ZUBEREITUNG:

1. Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Schokoladentafeln darauf verteilen (wenn nötig, in passende Stücke brechen).
2. Den Ofen auf 50°C Umluft vorheizen und die Schokolade darin zum Schmelzen bringen – anschließend mit einem Holzspieß leicht vermischen, bis ein schönes Muster entstanden ist.
3. Die verschiedenen Toppings auf die noch weiche Schokolade verteilen und für mindestens 3 Stunden vollständig aushärten lassen (nicht im Kühlschrank).
4. Im Anschluss in beliebig große Stücke brechen und in eine Schüssel geben oder in kleine Pralinentüten zum Verschenken verpacken.