



Kleine
Küchenhelden

Neujahrs-Zauberstäbe mit **Kinder SCHOKOLADE**® MILCH KAKAO

Zutaten:

- 6 Riegel
Kinder SCHOKOLADE® MILCH
KAKAO (= 75 g)
- 8-10 Knusperstangen
- 60 g bunte Zuckerstreusel
- 8-10 große Schokosterne

Zubereitung:

1.

Kinder SCHOKOLADE® MILCH
KAKAO im Wasserbad schmelzen und in ein Glas geben.

2.

Das erste Drittel der Knusperstangen in die geschmolzene **Kinder SCHOKOLADE**® MILCH
KAKAO tunken.
Dann mit den Zuckerstreuseln bestreuen, bis die Stange von allen Seiten bedeckt ist.

3.

Stangen für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade getrocknet ist.
Zum Schluss Schokosterne am Ende der Zauberstäbe mit einem Klecks der noch warmen **Kinder SCHOKOLADE**® MILCH
KAKAO befestigen.

Portionen: **10**
Pro Portion: **18 g**
Pro Portion: **118 kcal**

Zubereitungszeit: **ca. 20 Minuten**
Davon aktiv: **ca. 10 Minuten**