

## Schoko-Osterhasen und –eier verwerten

Genug von Schokoeiern und Osterhasen?  
Eingeschmolzen kann man die Reste lecker weiter verarbeiten:

So geht die Schokosoße:

1. Für circa 125 Gramm Vollmilchschokolade etwa 50 Gramm Sahne im Topf sanft erwärmen.
2. Zerbrochene oder klein gehackte Schokolade einstreuen und unter Rühren schmelzen lassen. Dabei darauf achten, dass das Ganze nicht heiß wird sondern nur flüssig und sich cremig verbindet. Fertig!
3. Wenn die Soße kalt wird, wird sie dicker und kann fast wie **Nutella** aufs Brot gestrichen werden.

So lange sie noch warm ist kann man **Bananensplitt** damit machen:

Dazu eine Banane der Länge nach durchschneiden. Eine Hälfte und zwei Kugeln Vanilleeis auf einen Teller legen. Schokosoße drüber gießen... mmmhhhh!



Oder **Schokocrossis**:

So viele Cornflakes in einer Schüssel mit der Schokosoße übergießen und verrühren dass sie gut zusammen kleben. Wenn ihr welche daheim habt könnt ihr noch Mandelsplitter dazu geben. Mit der Gabel oder dem Löffel kleine Häufchen auf Backpapier machen und kalt werden lassen.

Oder **Schokofondue**:

Mit der Gabel oder einem Holzstäbchen (Spies) taucht ihr Obststückchen in die noch gut flüssige, warme Soße. Vorsicht beim Schnuckeln ... es kann tropfen!