

Streusel-Salzstangen



Zutaten

- 1/2 Packung XXL-Salzstangen
- 50 g weiße Kuvertüre
- Zuckerstreusel, rosa und hellblau

Anleitungen

1. Die Kuvertüre hacken und über einem heißen, nicht mehr kochendem, Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Salzstangen zu 1/3 in Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und mit Zuckerstreusel bestreuen. Liegend oder stehend trocknen lassen.