Ingrediënten en Recept



Hilal Cam

Weil euch diese viralen Schokoladen so gut gefallen hat, wollte ich unbedingt auch eine Variante mit Mini-Brezeln ausprobieren.

Mini-Brezeln auf ein Backblech legen, Schokoladenstückchen darauf verteilen und für wenige Minuten bei 70 °C in den Backofen geben, bis die Schokolade leicht geschmolzen ist. Anschließend aus dem Ofen nehmen, eine weitere Mini-Brezel auf die Schokolade setzen und alles vollständig abkühlen lassen, bis die Schokolade wieder fest ist.

TR Bu çikolataları çok beğendiğiniz için bir de mini krakerli versiyonunu denemek istedim.

Mini krakerleri fırın tepsisine dizin, üzerlerine çikolata parçaları koyun ve çikolata hafifçe eriyene kadar 70 °C fırında birkaç dakika bekletin. Fırından çıkarıp çikolatanın üzerine bir mini kraker daha yerleştirin ve çikolata tamamen soğuyup sertleşene kadar bekletin.

GB Since you loved these chocolate treats so much, I wanted to try a version with mini pretzels too.
Place mini pretzels on a baking tray, add pieces of chocolate on top and bake at 70°C for just a few minutes, until the chocolate has melted slightly. Remove from the oven, place another mini pretzel on top of the chocolate and let everything cool completely until the chocolate has set.

#çikolata #schokolade #brezel #kolaytarifler #foodtrend

Omdat jullie zo enthousiast waren over deze virale chocolade, wilde ik ook graag een variant met mini-brezels proberen.

Leg de mini-brezels op een bakplaat, verdeel de stukjes chocolade erover en zet ze een paar minuten in de oven op 70 °C, tot de chocolade lichtjes gesmolten is.
Haal ze daarna uit de oven, zet een extra mini-brezel op de chocolade en laat alles volledig afkoelen tot de chocolade weer hard is.

© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be

Bron



https://www.facebook.com/reel/1027819906980897

Info Martine Lycke

17/10/2026

Gemaakt in airfryer - 180°C - 2 min

Fotos







© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be







Variatie: Met marshmallows ertussen



Olga Foodblogger

Zeer smakelijke combinatie 🔥

We nemen ZOUTKANDIES, grote marshmallows, melkchocolade.

We zetten het op de video en sturen het naar de oven voor 4 minuten op 180 (zodat de chocolade smelt)

Dan zetten we de tweede snoep bovenop de gesmolten chocolade en drukken het een beetje.

Als dat nodig is, strooien we er kokosvlokken, verpulverde noten en bevroren gedroogde frambozen op.

Laat het 10 minuten in de koelkast staan en het is klaar ✅

Geniet

https://www.facebook.com/reel/27139019662463214

© Martine Lycke, Kookpassie, www.kookpassie.be