

## Bunte Faschingsschokolade mit Salzbrezeln, Cranberries, Pistazien & bunten Schokolinsen



### Zutaten:

- 400 g Weiße Schokolade
- 100 g Kleine Salzbrezeln
- 100 g Bunte Schokolinsen
- 50 g Cranberries
- 30 g Pistazien



### Zubereitung

Weißer Schokolade klein schneiden und im Ofen bei 50°C schmelzen (oder überm Wasserbad). Dann Salzbrezeln, Cranberries, Pistazien und bunte Schokolinsen hinzugeben und umrühren. Auf Backpapier ca. 1 cm hoch verteilen und abkühlen lassen, bis es fest wird.

Zum Servieren in Stücke brechen und genießen.