

Schokolade selbst machen:

Du benötigst

- SCHOKOtastisch Zutatenset
- Agavendicksaft
- Salz
- evtl. Cashewmus oder Mandelmus
- Toppings zum Verzieren
- Förmchen oder Backpapier

SCHOKOrezept für 175g Schokolade - entspricht 2 Schoko Kids Club Silikonformen

1 Messbecher Clubmischung

(gemahlene, rohe Edelkakaobohnen) = 35g

1 Messbecher entöltes Kakaopulver = 25g

4 Esslöffel Agavendicksaft = 50g

½ Teelöffel Vanille = 1g

1 Prise Salz

1 ¼ Messbecher flüssige Kakaobutter = 65g

(entspricht ca. 3 Messbechern trockene Kakaobutter)



Los geht's:



Kakaobutter schmelzen

Stelle einen kleinen Topf mit ca. 1 Liter Wasser auf den Herd und bringe es zum Kochen. Schalte den Herd auf eine niedrige Stufe zurück und stelle einen zweiten, etwas kleineren Topf mit 3 Messbechern Kakaobutterstückchen in das Wasserbad. Warte, bis die Kakaobutter vollständig geschmolzen und flüssig ist.



Vorsicht: Es darf kein Wasser in die Kakaobutter gelangen, da sie sonst klumpt und bitter wird!

Zutaten in die Schüssel geben

Gib alle Zutaten bis auf die geschmolzene Kakaobutter in eine Metallschüssel. Die Zutaten nicht rühren!



Geschmolzene Butter zugeben

Erst ganz zum Schluss kommt 1 ¼ Messbecher der warmen, flüssigen Kakaobutter in die Schüssel zu den übrigen Zutaten. Das ist wichtig! Sonst klumpt die Schokoladenmasse.



Schokolade Rühren

Jetzt rührst du die Schokoladenmasse so lange mit einem Kochlöffel, bis sie glatt und geschmeidig ist. Wenn keine Klümpchen mehr zu sehen sind, darf probiert werden.

Ist dir die Schokolade süß genug? Wenn nicht, füge noch 1-2 Esslöffel Agavendicksaft hinzu und rühre die Masse nochmals durch.



Findest du die Schokolade zu bitter? Kein Problem! Auch dafür haben wir eine Lösung: Gib 2-4 Esslöffel Cashewmus oder Mandelmus zur Schokoladenmasse. Dadurch wird sie milder und weicher in der Konsistenz.

Bist du mit dem Geschmack zufrieden? Dann kannst du die Schokoladenmasse zu Bruchschokolade oder Pralinen weiterverarbeiten oder deine eigenen Schokokreationen herstellen. Am besten einen Soßenlöffel zum Einfüllen in die Pralinenformen verwenden. Falls die Schokoladenmasse klumpt, erwärme die Schüssel nochmals im warmen Wasserbad.

Weitere Infos sowie Rezepte findest du in unserem Kinderbuch „Das Geheimnis der Superbohne“.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Tipps

Statt 4 Esslöffel Agavendicksaft kannst du auch 2 Esslöffel Agavendicksaft und 2 Esslöffel Honig nehmen. Sehr lecker wird die Schokolade auch mit Ahornsirup. Sollte die Schokolade schon in der Schüssel fest werden, kannst du sie ganz kurz, für 10-20 Sekunden, ins Wasserbad stellen. Wichtig ist, dass du ständig rührst, bis die Schokolade wieder flüssig ist.

Aufbewahrung

Die selbstgemachte Schokolade schmeckt frisch am besten. Du kannst sie aber auch in einer luftdicht verschlossenen Box über mehrere Wochen an einem kühlen Ort, wie z.B. im Keller oder in der Speisekammer, lagern. Im Kühlschrank ist es zu kalt. Das mag deine Schokolade auf Dauer nicht.

Mit Dinkelpops und frischen Früchten verziert sollte sie innerhalb von 1-2 Tagen gegessen werden.