



SCHOKOLADE SELBER MACHEN

Zutaten

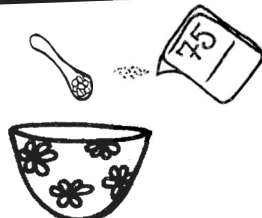
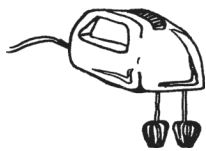
- 75 Gramm Puderzucker oder Milchpulver
- 1 EL reines Kakaopulver
- 1 EL Kakaobutter
- 2 EL Milch

Das wird benötigt:

- Schüssel
- Küchenwaage
- Handmixer
- Topf
- Teigschaber
- Backpapier

1.

Den Puderzucker (oder das Milchpulver) abwiegen und ihn zusammen mit dem Kakao in eine Schüssel geben. Die Milch dazugeben und alles mit einem Handmixer verrühren bis es cremig wird. Die Kakaobutter im Topf langsam schmelzen lassen. Die geschmolzene Kakaobutter vorsichtig unter die Kakaomasse mischen.



2.

Die Masse mit einem Teigschaber fingerdick auf das Backpapier streichen. Die Masse ruhen lassen bis sie erstarrt ist. Schneller geht es, wenn die Masse in den Kühlschrank gestellt wird.



3.

Wenn die Masse hart ist, einfach die getrocknete Schokolade in kleine Stückchen brechen. Fertig ist das Naschwerk!



TIPP

1. Kakaobutter gibt's im Drogeriemarkt oder in der Apotheke. Als Ersatz kann auch Kokosfett verwendet werden.
2. Auch Nüsse oder Kokosraspel machen sich hervorragend in der Schokoladenmasse!

GUTEN APPETIT!

