

Schokolade selber machen

Anleitung

Schokolade kann man nicht nur im Supermarkt kaufen. Man kann sie auch selbst herstellen. Auf diese Weise kann man auch sicher sein, dass kein Palmöl enthalten ist.

Rezept 1

Zutaten

75 g Puderzucker oder
Milchpulver
1 EL reines Kakaopulver
1 EL Kakaobutter
2 EL Milch

Material

Schüssel
Küchenwaage
Handmixer
Topf
Teigschaber
Backpapier

Tipps

1. Kakaobutter bekommt man im Drogeriemarkt oder in der Apotheke. Als Ersatz geht auch Kokosfett.
2. Man kann auch Nüsse oder Kokosraspeln in die Schokoladenmasse mischen!

Zubereitung

1. Den Puderzucker (oder das Milchpulver) abwiegen und zusammen mit dem Kakao in eine Schüssel geben.
2. Milch dazugeben und alles mit einem Handmixer so lange rühren, bis es cremig wird.
3. Die Kakaobutter im Topf langsam schmelzen.
4. Die geschmolzene Kakaobutter vorsichtig unter die Kakaomasse mischen.
5. Die Masse mit einem Teigschaber fingerdick auf das Backpapier streichen.
6. Die Masse ruhen lassen bis sie erstarrt ist. Schneller geht es, wenn die Masse in den Kühlschrank gestellt wird.
7. Wenn die Masse hart ist, die getrocknete Schokolade in kleine Stückchen brechen.
8. Fertig ist das Naschwerk!

Rezept 2

Zutaten

1 EL Kokosfett
1 EL reines Kakaopulver
etwas Agavensirup/- dicksaft

Material

Topf
Schüssel
Schneebeesen
Teigschaber
Backpapier
Messer

Tipps

1. Die Schokolade mit einer Prise Kardamom verfeinern.
2. Der Agavensirup kann auch durch etwas anderes zum Süßen z.B. Honig ersetzt werden.

Zubereitung

1. Das Kokosfett im Wasserbad zähflüssig werden lassen (nicht zu heiß!).
2. Das Kakaopulver hinzugeben und mit dem Schneebeesen umrühren.
3. Den Agavensirup dazugeben.
4. Die Masse mit einem Teigschaber fingerdick auf das Backpapier streichen.
6. Die Masse ruhen lassen, bis sie erstarrt ist. Schneller geht es, wenn die Masse in den Kühlschrank gestellt wird.
7. Wenn die Masse hart ist, die getrocknete Schokolade in kleine Stückchen brechen.
8. Fertig ist das Naschwerk!

Schokolade selber machen

Rezept 3: Azteken-Kakao**Zutaten**

125 g reines Kakaopulver
1 EL Maismehl
1 Vanilleschote
2 Chilischoten
eine Prise Pfeffer
2 EL Honig
3/4 l Wasser

Material

scharfes
Messer
Topf
Pürierstab
Schneebeesen

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs halbieren.
2. Die Chilischoten von Kernen und Stielansätzen befreien und sie in kleine Stücke schneiden.
3. Die Chilischoten und die Vanilleschote im Wasser erhitzen und sie 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.
4. Das Kakaopulver und das Maismehl mit etwas Wasser anrühren. Gemeinsam mit dem Pfeffer zu dem Gemisch aus Chili, Vanille und Wasser zugeben. Alles einmal aufkochen.
5. Die Vanilleschote entfernen.
6. Das Getränk pürieren, bis die Chilischoten nicht mehr zu sehen sind.
7. Anschließend den Honig mit dem Schneebeesen hineinrühren und das Getränk noch warm servieren.

Tipps

1. Maismehl ist im Drogeriemarkt oder im Bioladen zu finden.
2. Wenn der Kakao zu zähflüssig ist, einfach mehr Wasser hinzufügen.