

Ein Kakaomonat für Pfadis

Pfadfinder

Schokolade selber machen

Zutaten:

- 50 g Kakaobutter (gibt es fair gehandelt im Bioladen)
- 45 g Back-Kakao (kein Pulver für Trinkkakao)
- 1 Prise Salz
- Mark einer Vanilleschote oder etwas Vanillezucker
- 2 EL Süße (z.B. Zucker, Agavendicksaft...)
- evtl. Garnitur (z.B. gehackte Nüsse, Marshmallows, Spekulatius...)

So geht's:

Zunächst die Kakaobutter bei geringer Hitze über dem Wasserbad schmelzen lassen. Anschließend das Kakaopulver, Salz und Vanille unterrühren. Schließlich wird das Süßungsmittel eingerührt. Die Mischung so lange rühren, bis sich alle Klümpchen gelöst haben. Nun die Masse in eine Form oder auf ein Backblech mit Backpapier gießen und auskühlen lassen. Als Form eignen sich z.B. kleine Backförmchen aus Papier oder Silikon. Sobald die Schokolade in den Formen ist, könnt ihr die Schokolade noch garnieren. Lasst nun die Masse im Kühlschrank gut durchkühlen.

