

SELBSTGEMACHTE SCHOKOLADE

Zutaten

125 g Kakaobutter

50 g ungesüßtes Kakaopulver

2 EL Süßungsmittel

Optional: Vanillemark/-pulver

Füllung nach Wunsch: Nüsse, Samen,

Gewürze, Blüten, Trockenfrüchte, Cerealien

Du brauchst

1 Topf mit siedendem Wasser,

1 Schüssel/tiefen Teller für das Wasserbad,

1 Form zum Gießen

Zubereitung

- 1) Kakaobutter im Wasserbad schmelzen.
- 2) Kakaopulver, Süßungsmittel und evtl. Vanille hinzufügen und alles gut vermischen, bis es eine homogene Masse ist.
- 3) Beliebige Zutaten, wie Nüsse, Samen, Blüten, etc. unterrühren und die Masse in eine Form gießen oder auf Backpapier streichen.
- 4) Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Tipp: Da die Schokolade etwas schneller als die industriell hergestellte schmilzt, verwahrt ihr sie am besten im Kühlschrank.

Frohes Naschen!

