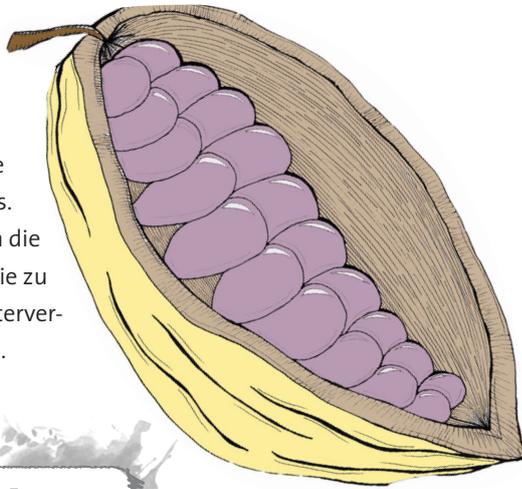


Leckere Schokolade selbst gemacht - ganz ohne Palmöl!

So sieht eine aufgeschnittene Kakaoschote aus. Innen sieht man die Kakaobohnen, die zu Schokolade weiterverarbeitet werden.

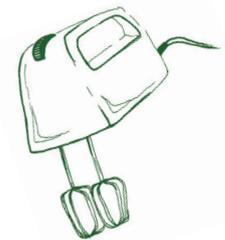
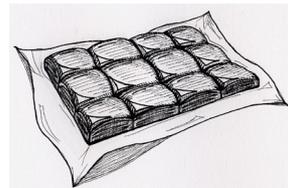


Schokolade kann man nicht nur im Supermarkt kaufen. Man kann sie auch selbst herstellen. Auf diese Weise kannst du auch sicher sein, dass kein Palmöl enthalten ist. Denn für den Anbau von Ölpalmen wird Regenwald abgeholzt.

Aus dem Pulver der Kakaobohnen wird ganz einfach eine leckere Süßigkeit. Hier ein einfaches Rezept zum Ausprobieren.

Aufgabe

Stelle anhand des folgenden Rezepts deine eigene Schokolade her.



Zutaten:

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

Tipps

1. Kakaobutter bekommst du im Drogeriemarkt oder in der Apotheke. Als Ersatz kannst du auch Kokosfett verwenden.
2. Du kannst auch Nüsse oder Kokosraspeln in die Schokoladenmasse mischen!

Material:

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



1. Wiege den Puderzucker (oder das Milchpulver) ab und gib ihn zusammen mit dem Kakao in eine Schüssel.
2. Gib die Milch dazu und verrühre alles mit einem Handmixer, bis es cremig wird.
3. Lass die Kakaobutter im Topf langsam schmelzen.
4. Mische die geschmolzene Kakaobutter vorsichtig unter die Kakaomasse.
5. Streiche die Masse mit einem Teigschaber fingerdick auf das Backpapier.
6. Lass die Masse ruhen bis sie erstarrt ist. Schneller geht es, wenn die Masse in den Kühlschrank gestellt wird.
7. Wenn die Masse hart ist, brich die getrocknete Schokolade in kleine Stückchen.
8. Fertig ist das Naschwerk!

Weitere Schokorezepte – ohne Palmöl!

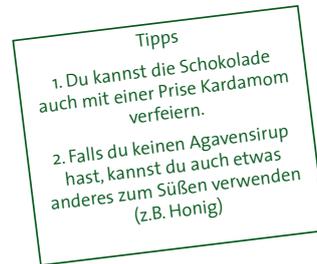
Leckere Schokolade:

Zutaten:

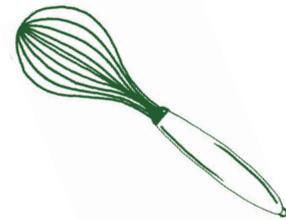
- 1 EL Kokosfett
- 1 EL reines Kakaopulver
- etwas Agavensirup/- dicksaft

Material:

- Topf
- Schüssel
- Schneebeesen
- Teigschaber
- Backpapier
- Messer



1. Lass das Kokosfett im Wasserbad zähflüssig werden (nicht zu heiß!).
2. Gib das Kakaopulver hinzu und rühre mit dem Schneebeesen gut um.
3. Gib den Agavensirup ebenfalls dazu.
4. Streiche die Masse mit einem Teigschaber fingerdick auf das Backpapier.
6. Lass die Masse im Kühlschrank ruhen, bis sie fest geworden ist.
7. Schneide oder brich die feste Schokolade in kleine Stückchen und lass diese im Kühlschrank gut aushärten.



Scharfer Maya-Kakao:

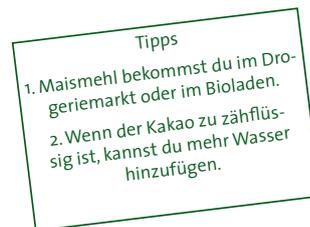
Wolltest du schon immer einmal wissen, wie der ursprüngliche Maya-Kakao schmeckt? Hier hast du ein Rezept dazu:

Zutaten:

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

Material:

- scharfes Messer
- Topf
- Pürierstab
- Schneebeesen



1. Halbiere die Vanilleschote längs.
2. Befreie die Chilischoten von Kernen und Stielansätzen und schneide sie in kleine Stücke.
3. Erhitze Chili- und Vanilleschoten im Wasser und lass sie 10 bis 15 Minuten köcheln.
4. Rühre das Kakaopulver und das Maismehl mit etwas Wasser an, würze mit Pfeffer und gib alles zu dem Gemisch aus Chili, Vanille und Wasser. Lass alles einmal aufkochen.
5. Entferne die Vanilleschote.
6. Püriere das Getränk, bis die Chilischoten nicht mehr zu sehen sind.
7. Rühre anschließend den Honig mit dem Schneebeesen hinein und serviere das Getränk noch warm.