

**Heiße  
Schokolade mit  
Gewürzen >**

Dieses Rezept erfreut sich bei der Kundschaft unseres Eine Welt Ladens in Weißwasser sehr großer Beliebtheit. Denn mindestens alljährlich zur Adventszeit laden wir zur Verkostung dieser erwärmenden und aufweckenden Leckerei ein.

**Zutaten:** 135 g Schokolade [Zartbitter, oder andere Sorten, klein geschnitten bzw. geraspelt]; 1 L Milch; je 4 Messerspitzen der jeweils am besten frisch geriebenen bzw. gemörserten Gewürze Ingwer [getrocknet], Muskatnuss, Kardamom [nur die Samen, aus der Kapsel pellen], Zimt, Chili; geschlagene Sahne zur Dekoration, Kakaopulver zum Bestäuben

**Zubereitung:** Die Milch aufkochen und die Schokolade in einen Messbecher geben. Etwa ein Viertel der Milch über die Schokolade geben und ruhen lassen, bis die Schokolade weich ist. (Nicht eher, da die Schokolade sonst klumpt und krümelt.) Dann Milch und Schokolade glatt rühren und die Gewürzpulver hinzufügen (Schneebeesen). Die Menge richtet sich nach dem eigenen Geschmack, wobei Chili nicht vorschmecken sollte. Die restliche Milch nochmals aufkochen lassen und unter ständigem Rühren zur Schokoladenmischung gießen. Die Trinkschokolade nun in vorgewärmte Tassen füllen (Sieb wegen restlicher Gewürzteilchen nutzen), mit Schlagsahne und Kakaopulver dekorieren und sofort servieren. Sie sollte sehr heiß genossen werden.

**Tipp 1:** Wenn Sie die Schokolade sofort in die komplette Milchmenge zum Ruhen hineingeben, funktioniert das auch (Klumpchenbildung setzt aber häufiger ein).

**Tipp 2:** Wenn Sie Schokolade im Wasserbad schmelzen, die Gewürze hinzufügen, gut verrühren und diese dann in einem verschließbaren Gefäß im Kühlschrank aufbewahren, haben Sie einen Extrakt, von dem Sie jedes Mal nur etwas abstechen und mit kochender Milch übergießen brauchen oder auf der Herdplatte bei leichter Hitzezufuhr im Topf mit heißer Milch geben [nicht mehr aufkochen; erst rühren, wenn die Schokolade zerfließt, sonst gibt's Klumpchen]. So ist die Trinkschokolade schnell hergestellt.

**Schoko-  
Früchte >**

**Zutaten:** Kiwis, Erdbeeren, Weintrauben, Bananen, Mango, Ananas, Äpfel u.a.; 3 Tafeln Schokolade (Vollmilch, Zartbitter ... was man am liebsten mag); Holzspieße; ca. 6 EL Wasser; je nach Geschmack noch 50 g Butter

**Zubereitung:** Einen Topf mit Wasser aufsetzen und erhitzen (nicht kochen!). Kleinen Topf in dieses Wasserbad stellen. Schokolade in Stücke brechen und im kleinen Topf über dem Wasserbad schmelzen. Die Zugabe von etwa 2 EL Wasser pro Tafel erleichtert das Arbeiten. (Noch leckerer wird's, wenn man in die geschmolzene Schokolade 20 g Butter pro Schokoladentafel hinzu gibt. Alles gut verrühren.)

Während die Schokolade schmilzt, die Früchte waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Früchte nun auf die Holzspieße stecken. Wenn die Schokolade ganz flüssig ist, kann man sie vom Herd nehmen. Die Fruchtstücke an den Spießen in die Schokolade tauchen und kurz über dem Topf abtropfen lassen. Anschließend zum Trocknen auf einen Teller legen. Nach zwei Stunden sind die Schokofrüchte getrocknet und bereit zum Verzehr.



<p><b>Huhn in Schokoladen-sauce &gt;</b></p> <p>Für 4 Personen können Sie in etwa einer Stunde ein exotisches Gericht zaubern.</p>	<p><b>Zutaten:</b> 50 g Mehl gesiebt; ¼ TL Zimt gemahlen; 4 Hühnerbrustfilets; 2 TL Olivenöl; 20 g Butter; 1 fein gehackte Zwiebel [oder auch 2]; 2 TL brauner Zucker [oder Honig]; 2 TL Tomatenmark; 60 ml Rotwein; 250 ml Hühnerbrühe; 1-2 EL saure Sahne; einen Drittel Becher Rosinen; geröstete Mandelblättchen zum Garnieren; Salz und Pfeffer; Gewürzpulver [am besten frisch gemahlen] je nach Geschmack bestehend aus Kardamom [Samen aus 2-3 Kapseln zermörsern], Ingwer, Piment [2-3 gemörserte Körner], etwas Chili, 1-2 Nelken, wenig Knoblauch, etwas Muskat und Paprika</p> <p><b>Zubereitung:</b> Backofen auf 180°C vorheizen. Mehl und Zimt [und ggf. gepulverte Nelken] in einer Schüssel mischen. Darin die Hähnchenbrustfilets [bei Bedarf halbiert oder geviertelt] wälzen und überschüssiges Würzmehl abschütten. Etwa einen Teelöffel der Mehlmischung aufheben.</p> <p>Nun Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Filets bei mittlerer Hitze braten, bis sie goldbraun sind. Diese dann aus der Pfanne nehmen.</p> <p>Jetzt gibt man Zwiebelwürfel, Kakao, Zucker und Tomatenmark in die Pfanne und rührt bei niedriger Hitze, bis die Mischung cremig ist. Nun wird schrittweise Wein, Brühe, etwas Salz und Pfeffer sowie am Ende als ausgewählten Gewürze hinzugefügt.</p> <p>Den Teelöffel zurückbehaltene Mehlmischung, saure Sahne, Rosinen verrühren und zu den Zwiebeln hinzu geben. Eine Minute bei mittlerer Hitze rühren. Danach das Fleisch in eine feuerfeste Form geben, die Sauce darüber gießen, mit einem Deckel abdecken und 20 min backen. Mit gerösteten Mandelblättchen garniert und eventuell zusammen mit gewürztem Reis oder Baguettebrot servieren.</p>
<p><b>Schokolade selbst gekocht &gt;</b></p>	<p><b>Material:</b> Rührgerät, Rührschüssel, 1 EL Kakao, 1 EL Kakaobutter (in Apotheken erhältlich), reichlich 1 EL Wasser, 75 g Puderzucker, Stövchen oder Herd, 1 kleiner Topf, Pergamentpapier, Zutaten zur Verfeinerung (Kokosraspeln, Krokant, Nüsse, Sahne etc.)</p> <p><b>Arbeitsanleitung:</b> Kakao und Puderzucker werden in der Rührschüssel gemischt und Wasser zugegeben. Lassen Sie die Kakaobutter über dem Stövchen oder der Herdplatte vorsichtig schmelzen. Mischen Sie nun langsam die geschmolzene Kakaobutter unter die Masse. Fügen Sie nach Belieben andere Beigaben (Nüsse, Krokant ...) hinzu. Die Masse streicht man auf Pergamentpapier und lässt sie erstarren (eventuell Kühlschrank). [Man kann auch kleine Aluförmchen für Pralinen verwenden, die im Handel erhältlich sind.].</p>
<p><b>Mexikanisches Kakaogetränk &gt;</b></p>	<p>1 Liter Wasser mit 100 g Kakaopulver, 200 g Maismehl, 2 EL Olivenöl vermengen und zum Kochen bringen. Dann 250 g flüssigen Honig oder Rohrzucker hinzufügen.</p>
<p><b>Chilenisches Kakaogetränk &gt;</b></p>	<p>1 Liter Wasser mit 100 g Kakaopulver zum Kochen bringen; Topf vom Herd nehmen und 5 EL Honig, den Saft von 3 Zitronen, eine Messerspitze Zimt, ½ TL Tabasco unter Rühren hinzufügen.</p>



**Xocolatl** (der wahrhafte Powerdrink der Azteken) >

**Zutaten:** 4 Tassen Wasser, 1 Stange Vanille (8 cm; längs halbiert), 1 grüne Chili (entkernt, gehackt, 1 Tasse dunkles Kakaopulver, 1 EL Honig

**Zubereitung:** Das Wasser mit der Vanillestange aufkochen lassen, dann die Chilistücke dazugeben und mitkochen lassen. Anschließend den Kakao mit etwas Wasser anrühren und in das kochende Wasser geben. Aufkochen lassen, Vanille herausnehmen. Flüssigkeit mit dem Mixstab pürieren, so fein, dass von den Chilistückchen nichts mehr zu spüren ist. Der Kakao muss schäumen. Anschließend den Honig einkücheln.

**Chocolate con leche** (Schokolade mit Milch, Mexiko; 6 Personen) >

½ Tasse Milch erwärmen und mit 120 g Kakao verrühren, bis er vollkommen aufgelöst ist. Mit 3½ Tassen Milch vermischen und langsam erhitzen. 1 Eidotter mit ½ Tasse Sahne, 2 EL Rohrzucker, ½ TL Zimt, ½ TL Muskat verrühren und der heißen Schokoladenmilch hinzu geben. Die Masse fast zum Kochen bringen und so lange mit dem Schaumbesen verrühren, bis sich eine dicke Schaumschicht an der Oberfläche gebildet hat und sofort servieren.

**Truthahn in Schokoladen-sauce** (Mole Poblano, aus Puebla, in Mexico) >

4 Putenkeulen mit Wasser bedecken und fast gar kochen, heraus nehmen, gut abtrocknen, mit 4 TL (gestrichen) Salz würzen und in 50 g Schweineschmalz von allen Seiten bräunen. Dann das Fleisch von Knochen und Sehnen befreien und in mundgerechte Stücke teilen.  
1 grüne Paprika (mit Samen) mit 1 EL Sesam, 1 Zehe Knoblauch, 50 g abgezogene und gehackte Mandeln und 4 fein gewürfelte Tomaten im Bratfett andünsten und mit ¼ Liter Kochbrühe löschen. ¼ TL Zimt und 1 EL Chilipulver untermischen, abschmecken und 50 g Borkenschokolade im Sud schmelzen lassen. Das Putenfleisch in dieser Sauce bei milder Hitze 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.

**Schoko-Bananen** >

Eine Tafel Vollmilch-Schokolade in kleine Stücke teilen, 2 EL Wasser hinzugeben und auf niedriger Flamme langsam schmelzen. Erst wenn die Schokolade flüssig ist, kann man 20 g Butter hinein geben. Alles gut verrühren. In der Zwischenzeit werden 4 Bananen geschält und längs halbiert. Mit einem großen Löffel träufelt man die Schokoladenmasse über die Bananenhälften. Erkalten lassen.

**Schokoladen-pudding spezial** >

**Zutaten:** 75g Schokolade oder 45g Kakaopulver, 1 TL Kaffeepulver, 60-80g Zucker, 1 Prise Salz, 2 EL Mandeln, 3-4 Tropfen Bittermandel-Öl, ¾ Liter Milch, 60g Speisestärke, zum Garnieren: z.B. geschlagene Sahne, Eischnee oder Vanillesauce

**Zubereitung:** Mandeln hacken (oder gestiftete Mandeln verwenden). Schokolade (oder Kakao), Pulverkaffee, Zucker, Salz, Mandeln und Bittermandelöl in einen Topf geben. Von der Milch 6 EL zurückbehalten und den Rest unter Rühren ebenfalls in den Topf geben. Die Mischung aufkochen und anschließend die Platte ausstellen. Die Stärke in der restlichen Milch anrühren und in den Pudding einrühren. Unter ständigem Rühren die Mischung noch 1 Minute auf der warmen Platte kochen lassen. Nach dem Abkühlen den Pudding mit Sahne garnieren, Eischnee (von einem Ei) unterziehen oder mit Vanillesauce servieren.



**Schoko-Nuss-Creme** (Brotaufstrich) > **Man braucht:** 200g Butter, 6 EL geriebene Haselnüsse, 4 EL Kakaopulver, 5-6 EL flüssigen Honig, ½ Beutel Vanillinzucker, 1 TL Zimt, 1-2 TL löslicher Kaffee

**So geht's:** Butter eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen, in eine Rührschüssel geben und in Stückchen schneiden. Dann alle anderen Zutaten ebenfalls in die Schüssel geben und gut durchkneten. Wenn die Masse zu fest ist, noch 2-3 EL heißes Wasser zugeben. Schon ist die Nuss-Creme fertig und Du kannst sie mit oder ohne Brot probieren. Zum Aufbewahren sollte sie im Kühlschrank stehen. Nach spätestens zwei Wochen sollte sie verbraucht sein. (Statt Haselnüsse kann man auch Mandeln oder Paranüsse nehmen.)

**Süße Herzen** > **Zutaten:** 150g Mehl, 150g Butter, 150g Zucker, 75g geriebene Schokolade, 2 hart gekochte Eigelb, etwas Himbeer- oder Erdbeermarmelade, für die Glasur: Schokoladenglasur (kann man selber machen)

**Zubereitung:** Alle Zutaten auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verarbeiten. Den fertigen Teig über Nacht mit einem Tuch abgedeckt stehen lassen. Am folgenden Tag den Teig etwa 5 mm dick ausrollen und Herzen ausstechen (es darf aber auch etwas anderes sein). Die fertigen Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180-200°C backen. Nachdem die Schokoladenkekse abgekühlt sind, je zwei Herzen mit der Marmelade zusammenkleben und mit Schokoladenglasur bestreichen.

**Schokoladenglasur** > 100 g Schokolade, 160 g Zucker und 6-7 EL Wasser kochen, bis die Masse dickflüssig ist. Dann den Topf von der Platte nehmen und 25 g Butter oder Margarine unterrühren. Sofort auf das Gebäck streichen. [Die Glasur ist richtig, wenn ein Tropfen auf einem Teller als Perle stehen bleibt.]

**Knabberstengel** > **Zutaten:** 200g Mehl, 100g Haferflocken, 100g Paranüsse, 1 Prise Salz, 1 TL Vanillezucker, 1 Ei, 100g Honig, 1 Tafel Schokolade, Butter

**Zubereitung:** Mehl und Haferflocken in eine große Schüssel geben. Die Hälfte der Paranüsse fein hacken und dazugeben. Salz, Vanillezucker, Ei und Honig hinzugeben. Die Schokolade in kleine Stücke teilen und in die Schüssel geben. Alles gut vermischen. In der Zwischenzeit ein Backblech mit der Butter einfetten (oder besser Backpapier). Die Masse mit einem Spachtel vorsichtig auf dem Blech verteilen. Mit Klarsichtfolie bedecken und mittels Nudelholz gleichmäßig ausrollen. Folie entfernen. Die restlichen Paranüsse grob hacken und auf die Schokoladenmasse geben. Den Backofen vorheizen und die Masse bei 200° 10-15 Minuten (mittlere Schiene) backen. Heraus nehmen und sofort in Stängel schneiden (fingerdick). Mit einem Spachtel vorsichtig vom Blech lösen.



**Schoko-Minz-Taler** > Ein Eiweiß steif schlagen. Einige Tropfen Pfefferminzextrakt unter das Eiweiß rühren. Etwas von 300 g Puderzucker zum Bestäuben der Arbeitsfläche zurückhalten. Den anderen Puderzucker unter das Eiweiß mischen und gut verrühren. Dann die Masse ausrollen und Taler ausstechen. Es können natürlich auch Tiere oder Sterne sein. Die Figuren auf Backpapier legen und am besten über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Am nächsten Tag 1 Tafel Zartbitter-Schokolade zerbrechen und im Wasserbad schmelzen. Dann die Taler bzw. andere Figuren nach Belieben ganz oder halb mit Schokolade bestreichen oder eintauchen. Auskühlen lassen und probieren.

**Feuriger Aztekentrunk** > **Zutaten** für 2 Personen: 3 Esslöffel Kakaopulver, Mark einer Vanilleschote, 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, 200 ml Wasser, Honig zum Süßen  
**Zubereitung:** Mischen Sie das Kakaopulver und das Wasser in einem Rührbecher, am besten mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen. Man halbiert die Vanilleschote vorsichtig mit einem scharfen Messer. Dann das schwarze Mark entlang der Hälften mit dem Messer herauskratzen (wenn ihr mit dem Messer unsicher seid, bittet einfach eure Eltern um Hilfe). Das Vanillemark gibt man zur Kakaomischung und fügt auch noch den Pfeffer hinzu. Den Aztekentrunk können Sie jetzt noch ganz nach Geschmack mit Honig süßen. Zwei Esslöffel voll müssen es für den pfeffrigen Trunk aber mindestens sein. Den fertigen Aztekentrunk noch in Gläser füllen und mutig probieren. Gesund ist er auf jeden Fall!

**Bananen-Schoko-Muffins** > **Zutaten** für 12 Stück: 200 Gramm Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, ½ TL Natron, ½ TL Zimt, 3 Esslöffel Kakaopulver, 2 Eier, 175 Gramm Zucker, 100 Milliliter Öl (z. B. Rapsöl), 125 Gramm/Milliliter Buttermilch, 3 reife Bananen, 200 Gramm Kuvertüre (Zartbitter)  
**Zubereitung:** Zunächst den Backofen auf 180 °C vorheizen. Sieben Sie dann das Mehl in eine Rührschüssel und geben das Backpulver, das Natron, den Zimt und den Kakao dazu. Schlagen Sie die Eier in eine weitere Schüssel und verquirlen Sie diese leicht mit dem Schneebesen. Man gibt dann zu den Eiern den Zucker hinzu und verrührt alles gut. Schütten Sie das Öl und die Buttermilch zur Ei-Zucker-Mischung. Schälen Sie die Bananen, zerquetschen Sie diese und heben Sie sie mit einem Rührlöffel unter die Eimischung. Zuletzt schüttet man die Mehl-Kakaomischung in die Eier-Bananen-Masse und verrührt alles miteinander. Den Teig füllt man in Papierförmchen. Ungefähr drei Esslöffel Teig pro Förmchen sind genug. Schieben Sie die gefüllten Förmchen auf einem Backblech in den vorgeheizten Ofen. Nach 25 Minuten sind die köstlichen Muffins goldgelb und fertig gebacken. Schmelzen Sie die Kuvertüre im Wasserbad und verteilen Sie sie mit einem Löffel auf den Muffins.  
**Wasserbad:** Setzen Sie einen Topf mit Wasser auf und erhitzen Sie es (nicht kochen!). Stellen Sie einen kleinen Topf in dieses Wasserbad, brechen Sie die Kuvertüre in Stücke und schmelzen Sie diese im kleinen Topf. Solange die Kuvertüre noch flüssig ist, kann man die Muffins mit bunten Zuckerstreuseln und Schokolinsen verzieren. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf.



#### **Nuss-Nougat-Creme** (Brotaufstrich) >

**Zutaten:** 150 Gramm Honig, 6 Esslöffel Sahne, 100 Gramm Butter, 125 Gramm Nuss-Nougat, 100 Gramm gemahlene Haselnüsse, 3 Teelöffel Kakao, 1/2 Teelöffel Zimt

**Zubereitung:** Erwärmt den Honig und die Sahne in einem Topf. Gebt die Butter und das Nougat dazu und löst unter Rühren alles gut auf. Ständiges Rühren bei geringer Hitze ist notwendig, damit nichts anbrennt. Die gemahlene Haselnüsse röstet ihr ohne Fett an - das geht am besten in einer beschichteten Pfanne. Zu den angerösteten Nüssen gebt ihr nun noch den Kakao und den Zimt. Die Haselnüsse schüttet ihr dann in die Nougatmasse und verrührt alles gut. Die Nuss-Nougat-Creme sollte jetzt noch gut abkühlen, am besten über Nacht. Dann könnt ihr am nächsten Morgen schon euer erstes Frühstücksbrot mit selber gemachtem Brotaufstrich probieren.

**Tipp:** Eine leckere Schokoladencreme fürs Brötchen lässt sich auch aus Kakao, Milkschokolade, Vanillinzucker und gezuckerter Kondensmilch herstellen [unter leichter Hitzezufuhr rühren].

Quelle für einige Rezepte [geolino.de](http://geolino.de), [theobroma-cacao.de](http://theobroma-cacao.de) und [gepa.de](http://gepa.de)

Die Rezepte haben wir ansonsten vor allem in Kochbüchern, teilweise im Internet gefunden. Nicht alle funktionieren gleich gut.





**Kakaobutter** (Tipps) > Kakaobutter schmilzt schon bei Körpertemperatur und ist daher mit Vorsicht zu behandeln, weil: Einmal zu hoch erwärmt, wird sie erst Stunden später wieder fest ... **Also stets bei maximal 37 Grad arbeiten!**

**Schokoladenrezept 1** > Du brauchst dafür 50 g Kakao, 50 g Pflanzenmargarine (aus dem Reformhaus), 200 g Milchpulver, 100 g Honig (oder Rübenkraut), 125 ml Sahne. 1 größeren und 1 kleineren Topf, 1 kleine Schüssel, 1 Rührlöffel, 1 Backblech, 1 Backpinsel.

Im großen Topf etwas Wasser zum Kochen bringen. Den kleineren Topf hineinstellen. Da hinein die Margarine geben und flüssig werden lassen. Das Milchpulver mit dem Kakao in der kleinen Schüssel vermischen und zu der flüssigen Margarine geben und umrühren. Weiterrühren und dabei die Sahne hinzufügen. Die Mischung aus dem Wasserbad heraus nehmen, weiterrühren bzw. kneten und auf etwa 50° C abkühlen lassen, dann den Honig zugeben. Den Schokoladenteig auf einem gefetteten Backblech etwa fingerdick verteilen. Je nach Geschmack kann man jetzt noch gehackte Haselnüsse oder Mandeln oder Rosinen hineindrücken. Bei 50-100° C, Gas Stufe 1 im Backofen etwa 10-20 Minuten lang trocknen lassen, dann heraus nehmen und an der Luft fest werden lassen.

**Schokoladenrezept 2** > **Zutaten:** 300 g getrocknete und gereinigte Kakaobohnen, 150 g Kakaobutter, 200 g Milchpulver, 350 g Zucker

**Anleitung:** Als erstes muss die Kakao-Masse hergestellt werden. Dazu müssen Sie die Kakaobohnen in einer flachen Pfanne so lange erhitzen, bis die Schale anfängt spröde zu werden und die Kerne sich von der Schale lösen. Die Pfanne zwischendurch immer mal wieder schwenken, um die Bohnen in Bewegung zu halten. Sobald die Bohnen ein knackendes Geräusch von sich geben, kann der Kern von der Schale getrennt werden. Aber Vorsicht: Heiß! Als nächstes müssen die Kerne im Mörser sehr fein zermahlen werden. Je feiner die Kerne gemahlen werden, desto besser wird am Ende die Schokolade.

Die gemahlene Kakaomasse zusammen mit der Butter und dem Zucker in eine Bratpfanne geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis eine Pasteartige Masse entsteht. Die Pfanne darf nicht zu heiß sein, da die Masse sonst anfängt zu verklumpen. Durch Zugabe von Kakaobutter kann die Masse wieder etwas gelockert werden.

Zum Abschluss die Masse ein wenig auskühlen lassen und in Formen füllen. Dies in den Kühlschrank stellen. Nach etwa einer Stunde lässt sich die Schokoladenmasse aus der Form lösen.

**Schokoladenrezept 3** > (Schmelztemperatur ca. 30-40 Grad) 125 g Fett (Kakaobutter) zerlassen, dann 125 g Puderzucker einrühren und zum Schluss 50 g Kakao untermischen.

*Das schmeckt aber ein wenig nach Kakao (bitterer Beigeschmack) und Zucker. Je länger gerührt wird, umso besser ist es*



**Schokoladen-  
rezept 4 >** **Zutaten:** 250 Gramm Kokosfett (z.B. Palmin), 200 Gramm Puderzucker, 100 Gramm Kakao, 1 Päckchen Vanillezucker; Förmchen (am besten Pralinenhütchen)

**Und so geht's:** Zuerst das Kokosfett in einem Topf auflösen. Noch besser: Lösen Sie das Kokosfett im Wasserbad auf. Jetzt den gesiebten Puderzucker und das Vanillezucker nach und nach unterrühren. Nun können Sie den Kakao in die Masse einrühren. Solange rühren, bis eine flüssige Schokoladenmasse entsteht. Rühren Sie aber auf jeden Fall lange genug! Dann wird die Schokolade umso feiner! Jetzt ist die Schokolade fertig. Gießen Sie die Schokolade jetzt in die Pralinenhütchen! Damit die Schokolade fest wird, stellen Sie die gefüllten Förmchen ungefähr eine viertel Stunde in den Gefrierschrank stellen. Jetzt können Sie Ihre selbst gemachte Schokolade genießen! Das was übrig bleibt, sollte im Kühlschrank aufbewahrt werden!

**Schokoladen-  
rezept 5**  
weiße Arrak-Zimt-  
Schokolade > **Zutaten:** 100 g Kakaobutter, 50 g Sahnepulver, 70 g Zucker, 2 Teelöffel Arrak-Aroma, 3 Teelöffel Zimt  
**Zubereitung:** Die Kakaobutter im Wasserbad separat aufschmelzen und dann mit den anderen Zutaten verrühren. Die warme Schokolade in Förmchen oder auf Backpapier erkalten lassen.

**Schokoladen-  
rezept 6**  
Chili-  
Schokolade > **Zutaten:** 60 g Kakaopulver, 50 g Kakaobutter, 20 g Sahnepulver, 70 g Zucker, getrocknete und gemahlene Chilischoten (ca. 10 Stück) bzw. Chilipulver nach Geschmack  
**Zubereitung:** ... wie bei Rezept 5 vorher

**Schokoladen-  
rezept 7**  
Vanille-  
Schokolade > **Zutaten:** 40 g Kakaopulver, 70 g Kakaobutter, 55 g Zucker, 15 g Vanillezucker bzw. auch frische Vanille, 20 g Vanillesoßenpulver zum Anrühren, 50 g Amaranth-Müsli  
**Zubereitung:** ... wie bei Rezept 5 oben

**Schokoladen-  
konfekt >** **Zutaten:** ¼ L Sahne (minusL), 80 g Butter (oder Kokosfett), 200 g Kochschokolade  
**Zubereitung:** Sahne und Butter aufkochen, vom Feuer nehmen, Kochschokolade zerbrechen und in heißer Masse unterrühren, auflösen lassen, 1 Schuss Rum, oder Himbeergeist untermengen, kalt stellen. Nochmals aufschlagen und Kugeln formen (in Konfektpapier geben) - kalt stellen.