



# Schokolade selbst machen

## Rezept von Jeanette Marquis

### Zutaten für circa 100 Gramm selbstgemachte Schokolade

50 g Kakaobutter (gibt es als kleine Taler oder Bruch zu kaufen)

25 g gemahlene Kakaobohnen (roh oder geröstet)

20 g Kakaopulver (Back-Kakao)

1/4 TL gemahlene Vanille

1 Prise Salz

30 g bis 60 g Agavendicksaft (je nachdem, wie süß man es mag)

Zum Verzieren: Kokosraspeln, Gewürzmischungen, Blüten, Nüsse, getrocknete Früchte, frische Früchte in dünnen Scheiben zum sofortigen Verzehr oder Zuckerdekor

### Einkaufs-Tipp

Die Zutaten für die selbstgemachte Schokolade gibt es als Gesamtpaket im Internet oder auch als einzelne Zutaten im Bioladen oder Reformhaus.

### Schokolade ursprünglichen Charakters

Diese Schokolade entspricht einer Zartbitterschokolade, die auch auf der Zunge einen ursprünglichen Charakter hat. Da sie nicht conchiert, das heißt durch ständiges Kneten und Walzen zu einer glatten Masse verfeinert wird, sind die feinen Partikel der Kakaobohne zu spüren.

### Zubereitung

Die Kakaobutter im Wasserbad sanft schmelzen. In einer Metallschüssel die gemahlene Kakaobohnen, Kakaopulver, Vanille und Salz mit einem Löffel mischen. Die geschmolzene Kakaobutter dazugießen. Dabei aufpassen, dass kein Tropfen Wasser aus dem Wasserbad dazu kommt! **Tipp:** Die Schüssel vorsichtshalber mit einem Tuch abwischen. Alles mit einem Löffel verrühren und dann den Agavendicksaft dazugeben und zu einer glatten Masse vermischen. Bei Bedarf die Schüssel noch mal ins Wasserbad stellen. Dann geht es an die weitere Verarbeitung:

- *Variante 1:* Mit einem Esslöffel Taler auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und diese nach Belieben mit Blüten, Nüssen, Gewürzen etc. verzieren. Alles kurz in den Kühlschrank stellen und aushärten lassen.
- *Variante 2:* Die Schokolade in Formen gießen, ebenfalls verzieren und erkalten lassen.
- *Variante 3:* Frische Früchte in die Schokolade tauchen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Teller erkalten lassen. Sofort servieren!

Die fertige Schokolade ist zum sofortigen Verzehr gedacht, hält sich aber gut zwei Wochen im Kühlschrank. **Tipp:** Wer schnell ausprobieren oder ein spontanes Geschenk machen möchte, nimmt für den ersten Versuch eine gute Kuvertüre und variiert diese dann nach Belieben ab.

**Vorsicht bei der Zubereitung: Geschmolzene Kuvertüre und Wasser**

Kommt die Kuvertüre mit Wasser in Kontakt, folgt eine rasche Phasentrennung. Die im Fett verteilten Zuckerkristalle gehen dabei teilweise in die Lösung und wachsen wegen der raschen Übersättigung zu großen Kristallen. Zurück bleibt ein grober Brei aus einst pastöser Kakaomasse, groben Zuckerkristallen und etwas gesättigter Zuckerlösung. Ähnliches passiert, wenn die Kuvertüre zu heiß erhitzt wird.