



Trinkschokolade selbst machen

Grundrezept mit Varianten von Aiga C. Müller

Im Winter liebt man heiße Getränke. Die meisten trinken Kaffee oder Tee, manche auch mal einen heißen Kakao. Die normalen Kakaos, die man mit den gängigen Supermarktpulvern macht, sind allerdings sehr süß und haben mit einer richtigen Trinkschokolade nur wenig zu tun. Aiga C. Müller vom Schokoladenmuseum Köln bereitet köstliche Trinkschokolade zu.

Qualität echter Trinkschokolade

Die richtige Trinkschokolade wird aus echter Schokolade gemacht und nicht aus Kakao. Schokolade hat viel mehr Aromen und auch eine cremigere Konsistenz als Kakao. Qualität erkennen Sie an:

- wenigen und hochwertigen Zutaten,
- keinen künstlichen Zusatz- oder Konservierungsstoffen.

Grundrezept Trinkschokolade für zwei bis drei Personen

0,5 l Milch

100 g Sahne

120 g geschmolzene Schokolade (Milch- und oder Bitterschokolade, Kuvertüre etc.)

Wasser nach Geschmack

1/2 Vanilleschote (Mark und Schote)

zusätzlich 1,5 Esslöffel reines Kakaopulver oder Schokolade (geraspelt)

Zubereitung

Schokolade in kleine Stücke brechen und im warmen Wasserbad auf mittlerer Hitze langsam schmelzen. In einem zweiten Topf Milch, Sahne und circa 50 Milliliter Wasser zum Kochen bringen. Die flüssige Schokolade unter Rühren in die warme Milch geben, die Vanilleschote dazugeben und unter ständigem Rühren mindestens fünf Minuten köcheln lassen (nicht kochen!).

Die Besonderheit des Rezepts ist eine zweite Komponente: Um das Schokoaroma zu intensivieren, entweder 1,5 Esslöffel reines Kakaopulver durch ein Sieb in die Masse geben und unterrühren oder mit einer Reibe Schokolade dazu raspeln. Das Ganze nochmals kurz köcheln lassen und servieren.

Tipp: Das Grundrezept können sie auch einfrieren. Einfach die Masse in Eiswürfelbehälter einfüllen und später (zum Beispiel in der Mikrowelle) auftauen.

Kann man jede Schokolade nehmen?

Erlaubt ist, was man mag - sei es Milkschokolade oder Bitterschokolade. Sie können zum Beispiel auch beide mischen oder Kuvertüre nehmen.

Was ist, wenn ich Milch nicht vertrage?

Sie können auch Sojamilch oder Mandelmilch nehmen. Schmeckt dann ein wenig anders. Kokosmilch geht natürlich auch, aber die ist sehr intensiv. Sie können natürlich auch Wasser nehmen.

Wodurch zeichnet sich qualitativ hochwertiges Kakaopulver aus?

Kakaopulver gibt es stark und schwach entölt (Fettgehalt). Reines Kakaopulver, also ohne Zucker und Zusatzstoffe, nennt man umgangssprachlich auch „Back-Kakao“. Die einfachen Kakaomarken aus dem Supermarkt für Kinder heißen korrekt „kakaohaltiges Instantgetränkpulver“. Diese bestehen zu 80 % aus Zucker sowie Aromastoffen und Emulgatoren.

Trinkschokolade-Varianten pro Tasse

Trinkschokolade lässt sich nach Belieben mit verschiedenen Zutaten verfeinern:

- Mit frischer Pfefferminze oder frischem Ingwer: Die Zutaten erst zerkleinern und dann mit der Schokomasse köcheln lassen.
- Mit einem fruchtigen Rotwein: Die Schokomasse und den Rotwein zusammen erwärmen.
- Mit Chilipulver und Honig, 1/2 Teelöffel Matchapulver (Vorsicht sehr intensiv!), Aroniasaft oder Blutorangensaft: Die Zutaten (Menge jeweils nach Belieben) in die Tassen geben, dann die Schokoladenmasse dazugeben und umrühren.
- Mit Marshmallows und bunten Streuseln: Die Zutaten auf die Schokoladenmasse legen und schmelzen lassen.