



Schokolade selber gemacht

Zutaten : 1 EL Kakaopulver, 75 g Puderzucker, 1-2 EL Milch, 25 g Kokosfett

Arbeitsmaterial: 1 Schüssel, 1 Sieb, 1 Teelöffel, 1 Schneebesen, Herdplatte, Förmchen

Den Zucker mit dem Kakao verrühren und dann wird soviel Milch dazu gerührt, dass eine glatte Masse entsteht. Nun das geschmolzene Kokosfett dazu und die fertige Schokoladenmasse in die Förmchen füllen.

Verfeinern kann man die Schokolade mit Vanillezucker, Nüssen, Haferflocken oder gehackten, getrockneten Früchten.

Jede einfache Tafel Schokolade aus dem Supermarkt kommt unserer Schokolade gleich.

Wissenskiste

Kokosöl oder Kokosnussöl, auch Kokosfett genannt, ist ein bei Raumtemperatur festes, weißes bis weißlich-gelbes Pflanzenöl, das aus Kopra, dem Nährgewebe der Kokosnuss (Frucht der Kokospalme), gewonnen wird. Es zeichnet sich durch einen sehr hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren aus. Kokosöl wird in der Küche vor allem zum Backen, Braten und Frittieren verwendet, daneben in der Süßwarenindustrie, für pharmazeutische und kosmetische Zwecke.