

Schokolade selbst machen

Aus was?

- * 80 g geröstete Kakaobohnen
- * 80 g Puderzucker
- * 4 EL Kakaobutter
- * 4 EL Milchpulver
- * Nach Wunsch: Nüsse (Mandel, Walnuss, Haselnuss) oder Kekskrümel, Waffelstückchen...

Wie?

- * Gib die Kakaobohnen in einem Mörser und zerstoße sie so fein wie möglich. Du kannst auch den Pürierstab oder eine elektrische Kaffeebohnenmühle verwenden.
- * Gib den Puderzucker dazu.
- * Fülle die Masse in einem Topf und füge noch etwa 4 Esslöffel Kakaobutter dazu.
- * Erwärme alles vorsichtig. Am besten im Wasserbad.
- * Wenn du lieber Milkschokolade magst, kannst du jetzt noch 4 Esslöffel Milchpulver dazugeben.
- * Wenn alles gut vermenget ist, schütte die Masse auf ein Backpapier. Lege ein zweites Backpapier darüber. Nun rolle die Masse immer wieder mit einem Nudelholz aus und schiebe sie wieder zusammen. Das nennt man conchieren. Dadurch wird die Schokolade cremiger und schmilzt besser im Mund.
- * Fülle die Schokoladenmasse in eine Form (Muffinförmchen, Silikonform). Wenn die Masse zu fest ist, erwärme sie noch einmal.
- * Je nach Geschmack kannst du die Schokolade mit gehackten Nüssen, Kekskrümeln oder Waffelstückchen bestreuen.



Schokoladen-Probieren – welche ist die Bioschokolade, welche die vegane, welche die von Milka und was ist die Kuchenglasur?

Foto: privat



Schokolade fein mörsern und mahlen.

Fotos: privat



Die fertige Schokolade wird aus der Form gelöst

Warum schmeckt die selbstgemachte Schokolade so anders als gekaufte?

- * Wir bekommen die Kakaobohnen nicht so fein gemahlen wie die Schokoladenhersteller es mit den großen Maschinen können.
- * Durch das conchieren, also das Walzen der warmen Schokoladenmasse zwischen großen Stahlwalzen bekommt die Schokolade ihre Cremigkeit und ihren Schmelz. Das können wir nicht mit einer Küchenrolle schaffen.
- * Daher schmeckt unsere Schokolade so, als wären kleine Nussplitter oder Waffelstückchen in ihr. Das ist auch nicht schlecht.

Worauf kannst du beim Schokoladenkauf achten?

Kakaobäume wachsen dort, wo es warm und feucht ist wie z.B. in Süd- und Mittelamerika, Afrika und Südostasien. Das Land, auf dem die Bäume wachsen, gehört sehr oft großen Firmen aus anderen Ländern wie den USA und europäischen Ländern. Die Firmen bezahlen die Arbeiter und Arbeiterinnen oft sehr schlecht, achten nicht genug auf den Schutz der Menschen, damit diese durch Arbeit nicht krank werden. Es arbeiten auch Kinder bei der Ernte und Verarbeitung der Kakaobohnen, obwohl sie zur Schule gehen sollten.

Du kannst auf der Schokoladenverpackung sehen, ob die Arbeiter*innen faire Löhne bekommen und dass keine Kinder für die Schokolade gearbeitet haben. Oder ob die Bauern die Kakaobäume selbst besitzen. Das Logo von FAIRTRADE oder GEPA zeigen dir das.



Foto: privat