



Schokolade selbst herstellen

Zutaten:

- 1 EL Kakaopulver (aus Fairem Handel)
 - 2 EL Puderzucker
 - 2 EL Milchpulver
 - 1 EL Wasser
 - 1 EL (ca. 10 g) Kakaobutter (in der Apotheke erhältlich)
- + Eiswürfelbehälter/Pralinenförmchen

Zubereitung:

1. Kakaopulver, Puderzucker, und Milchpulver miteinander vermengen, dann mit dem Wasser vorsichtig verrühren.
2. Kakaobutter unter Rühren auf dem Herd schmelzen lassen und vorsichtig unter das Kakaogemisch rühren. Sehr gut durchrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Auf Alufolie streichen, in Eiswürfelbehälter oder in kleine Patisserie-/Pralinenförmchen geben.
4. Abkühlen lassen!