

SCHOKOLADEN-GRUNDREZEPT

Zutaten:

- 1 EL Kakaopulver aus Fairem Handel
- 2 EL Rohrzucker aus Fairem Handel
- 2 EL Kaffee-Weißer/Milchpulver
- 1 EL Wasser
- 1 EL Kakaobutter (in der Apotheke erhältlich)
- Kekse, Cornflakes, Nüsse, Smarties etc.

Zubereitung:

1. Kakaopulver, Zucker und Kaffee-Weißer 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. Jetzt kannst Du vieles machen:
 - Schokomasse auf Kekse streichen und so Doppelkekse herstellen.
 - Cornflakes einrühren und die Masse zu Schokocrossies formen.
 - Nüsse, Smarties oder Ähnliches einrühren und die Masse z.B. in Eiswürfelformen füllen, um Schokoladenstückchen herzustellen.
4. In den Kühlschrank stellen und ersticken lassen.

