

Schokolade selbst herstellen

#wirbleibenzuhause
WIE GEHT'S ?!?



Kinder- und Jugendarbeit in der Gemeinde Ebersdorf b. Coburg

Dazu benötigt ihr:

- Einen leeren Milchkarton
- Eine Schere oder ein Cutter Messer
- 200 Gramm Schokolade (Helle, Vollmilch oder Dunkle Schokolade)
- Verschiedene Dekorationen, zum Beispiel Schokolinsen, Nüsse, Krokant, Früchte...

So funktioniert's:

1. Als erstes müsst ihr den Milchkarton der Länge nach halbieren. Das geht am besten mit einer Schere oder einem Cutter Messer
2. Danach erwärmt ihr eure 200 Gramm Schokolade im Wasserbad auf dem Herd
3. Die flüssige Schokolade gießt ihr in den halben Milchkarton
4. Danach könnt ihr eure Schokolade garnieren, wie ihr möchtet. Ihr könnt Schokolinsen, Krokant, Nüsse oder Früchte hinzugeben. Oder ihr gebt noch eine andere Schokolade, zum Beispiel weiße Schokolade hinzu und vermischt es mit einem Zahnstocher. Das ergibt schöne Muster
5. Nun lasst ihr eure Schokolade auskühlen
6. Schneidet den Milchkarton an der Seite auf und nehmt vorsichtig eure Schokolade heraus

Die Schokolade ist ein
super Geschenk zum
Muttertag! 😊

