



SCHOKOLADE – SELBER GEMACHT!

ZUTATEN/MATERIAL

- 50 g Margarine
- 50 g Kakaopulver (zum Backen)
- 200 g Milchpulver
- 50 – 100 g Honig
- 125 ml Sahne
- 1 Packung Cornflakes oder Butterkekse

(Kakaopulver und Honig gibt es auch fair gehandelt)

- 2 Töpfe (groß und klein)
- Waage
- Rührbesen
- 2 Teelöffel, um die Schoko-Crossies zu formen
- Topflappen
- Herdplatten
- Backblech oder große Teller
- Backpapier

1

SO WIRD ES GEMACHT:

In einem großen Topf bringt ihr Wasser zum Kochen. Wenn das Wasser kocht, stellt ihr den kleinen Topf in das kochende Wasser. Nun gebt ihr die Margarine in den Topf und wartet bis sie flüssig ist.

In einer Schüssel oder auf einem Teller vermischt ihr das Kakaopulver mit dem Milchpulver und gebt es in den Topf mit der heißen Margarine. Dazu gebt ihr die Sahne. Alles wird so lange gerührt bis sich das Kakaopulver, Milchpulver und die Sahne gut vermischt haben. Wenn sich die Masse noch nicht gut rühren lässt, könnt ihr noch ein klein wenig Sahne dazu geben.

Jetzt könnt ihr den Topf aus dem Wasserbad nehmen und den Honig unterrühren. Schmeckt ab, ob die Masse schon süß genug ist. Ansonsten müsst ihr noch ein wenig mit Honig nachsüßen.

FÜR GEDULDIGE

In die Schokoladenmasse streut ihr die Cornflakes und hebt sie unter. Mit den beiden Löffeln werden kleine Häufchen aus der Schokoladen-Cornflakes-Masse auf das Backblech (am Besten vorher mit Backpapier auslegen) gesetzt. Die noch warmen Schoko-Crossies erkalten lassen (am Besten im Kühlschrank). In der nächsten Gruppenstunde könnt Ihr dann die selbstgemachten Schoko-Crossies essen.



FÜR GANZ HUNGRIGE

Wenn Ihr sofort die selbstgemachte Schokolade probieren wollt, dann taucht einfach Butterkekse in den Topf mit der flüssigen Schokoladenmasse. So habt Ihr euren eigenen Schokoladenbrunnen.

Quelle:

Fair Trade e.V. | im Hause GEPA – The Fair Trade Company | GEPA-Weg 1 | 42327 Wuppertal