



Schauen Sie  
auch gerne  
unser Video  
auf YouTube!



## Schokolade do it yourself



### Dauer

20 Min. Zubereitung  
60 Min. Kühlschrank



### Schwierigkeit

leicht



### Portionen

9

### Zutaten

100 g Kakaobutter  
40 g Kakaopulver  
60 g Ahornsirup  
1 TL Nussmus  
1 Msp Meersalz  
1 Msp Vanille

### Weitere Zutaten

50 g Haselnüsse  
35 g Mandeln  
30 g gepufftes Getreide

### Beschreibung

Über ein selbstgemachtes Geschenk, das von Herzen kommt, freut sich jeder. Diese Schokolade kann man ganz nach eigenen Vorstellungen gestalten. Ob verschiedene Nüsse, diverse Beeren, Kokosflocken oder andere leckere Zutaten – einfach das, was man selbst gerne isst, untermischen.

### Zubereitung

Die Kakaobutter im Wasserbad schmelzen. Kakaopulver, Ahornsirup, Meersalz, Vanille und Nussmus dazugeben, gut verrühren und abschmecken. Die Nüsse und das gepuffte Getreide in einer Silikonform oder einer mit Backpapier ausgekleideten Form verteilen und die Schokolade darüber gießen.

Die Schokolade mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend kann man sie aus der Form lösen und in Stücke schneiden oder brechen.