

# Schokoladentafeln: Selbstgemacht und lecker



## Zum Verschenken oder Selberraschen

Unsere Emmala und Huberto **Geschichte** macht diesmal Lust auf Schokolade. Für Kinder ist es ein Riesenspaß, selber Schokolade zu gießen, sie mit verschiedenen Toppings zu dekorieren und geschmacklich zu gestalten.

Zur Krönung und als schöne Erinnerung **findest du hier** noch eine kostenlose Chocolatier-Urkunde, die du deinem Kind am Schluss überreichen kannst.

**Tipp:** Diese Beschäftigungsidee eignet sich richtig gut für Kindergeburtstage!

Die geladenen Kinder können ihre selbstgegossene und gestaltete Schokolade samt Urkunde als Mitgebsel mit nach Hause nehmen.

## Du brauchst:

- Je nachdem, wie viel Schokolade du gießen möchtest, benötigst du eine oder mehrere Tafeln Schokolade (Vollmilch, weiße oder Zartbitter)
- Verschiedene Toppings deiner Wahl, zum Beispiel:
  - Ganze oder gehackte Nüsse
  - Getrocknete Erdbeeren, Mangos o.ä.
  - Kleine Salzbrezeln
  - Gummibärchen
  - Kokosraspel oder -chips
  - Marshmallows
  - Keksstücke (z.B. Butterkekse)
  - Essbare, getrocknete Blüten
- Einen Kochtopf sowie einen kleineren Topf, eine Aluschüssel oder Keramiktaße für ein Wasserbad
- Eine oder mehrere Formen mit ebenem Boden und Rand (z.B. Kunststoffbehälter, Schalen, eine unserer **Brot Dosen** oder **Snackboxen**) (Beachte: Bei größeren Formen benötigst du auch mehr Schokolade!)
- Alufolie



# So geht's:

1. Bereite zuerst deine Schokoladenformen vor: Lege den Boden und die Ränder der Formen mit Aluminiumfolie aus.



2. Erhitze Wasser in einem Topf und stelle einen kleineren Topf oder ein anderes passendes Gefäß, was sich später gut zum ausgießen eignet, hinein. Achte darauf, dass kein Wasser in das kleinere Gefäß gelangt. Brich nun die Tafel(n) Schokolade in Stücke und bring sie im Wasserbad unter gelegentlichem Rühren zum Schmelzen.

3. Sobald die Schokolade komplett geschmolzen ist, gieße sie in die Form(en). Fülle so viel Schokolade in jede Form, dass die Dicke der einer normalen Schokoladentafel entspricht.

**Tipp:** Wenn du etwas braune und weiße Schokolade nacheinander eingießt und mit einem Holzstab ein Muster ziehst, erhältst du Schokolade im „Marmorkuchen-Look“.

4. Nun kann dein Kind ganz nach Belieben Toppings auswählen und auf die noch flüssige Schokolade streuen.

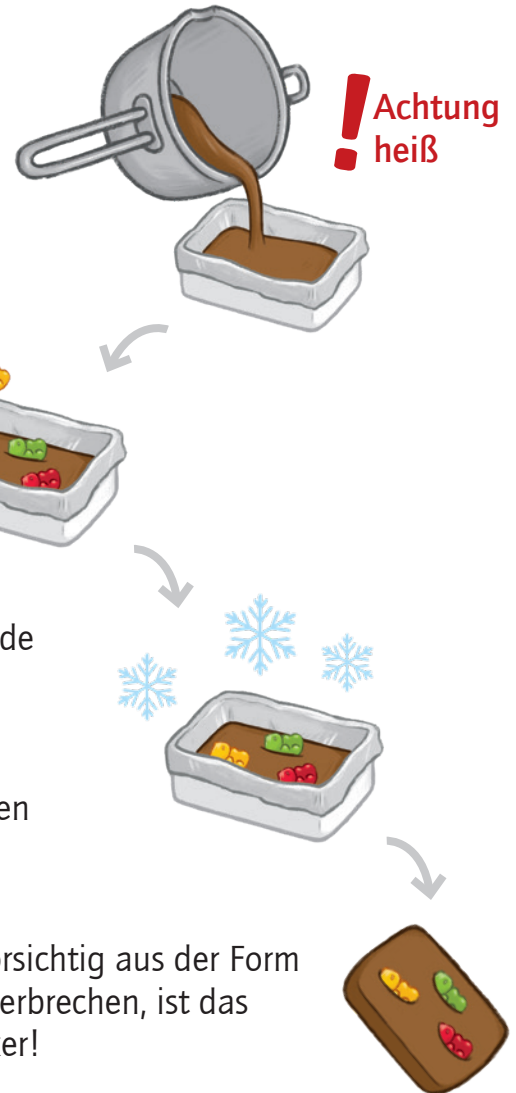
5. Wenn dein Kind mit den Toppings fertig ist, wird die Schokolade zum Abkühlen in den **Kühlschrank** gestellt.

**Tipp:** Wenn das Warten allzu lange dauert, findest du thematisch passende Beschäftigungsideen in unserem aktuellen **Familienpaket**.

6. Wenn die Schokolade abgekühlt und hart ist, kann man sie vorsichtig aus der Form lösen und die Alufolie abziehen. Sollte dabei die Schokolade zerbrechen, ist das nicht dramatisch – auch Bruchschokolade schmeckt super lecker!

7. Nun ist die selbst gemachte Schokolade fertig. Das Ergebnis sieht toll aus, oder? Für die Aufbewahrung kannst du Frischhaltefolie, Alufolie, eine Plätzchen-Klarsichttüte oder eine schöne Dose verwenden.

**Aber jetzt lasst´s euch schmecken!**



Eine Vorlesegeschichte und weitere tolle Beschäftigungsideen findest du auf unserem Kinderblog.

**Einfach hier klicken!**