

Schokolade zum selbermachen

250 Gramm Kokosfett (z.B. Palmin)

200 Gramm Puderzucker

100 Gramm Kakao

1 Päckchen Vanillezucker

Und so gehts:

Zuerst das Kokosfett in einem Topf auflösen. Noch besser: Lösen Sie das Kokosfett im Wasserbad auf.

Jetzt den gesiebten Puderzucker und das Vanillezucker nach und nach unterrühren.

Nun können Sie den Kakao in die Masse einrühren. Solange rühren, bis eine flüssige Schokoladenmasse entsteht. Rühren Sie aber auf jeden Fall lange genug! Dann wird die Schokolade um so feiner!

Jetzt ist die Schokolade schon fertig.

Das was übrig bleibt, sollte im Kühlschrank aufbewahrt werden!