

Bilder-Anleitung für Geschenke-Verkstatt:

"Bunte Bruchschokolade"



Geschenke selber zu machen hat viele Vorteile. Im letzten **Workshop** "**Badebomben**" haben wir schon erklärt, warum es sehr nachhaltig sein kann: ökonomisch, ökologisch und sozial.

Heute nennen wir euch noch mehr gute Gründe, Selbstgemachtes zu verschenken. Viele Menschen schätzen die **persönliche Geste** daran. Wir können uns überlegen: Welches Gewürz mag die Oma besonders gern, welche Lieblingsfarbe hat der kleine Bruder? Und so allen Beschenkten auf besondere Weise zeigen, wie gern wir sie haben. Dabei steht **ausgefallenen Kreationen** nichts im Wege. Die Natur bietet viele Farben und Geschmäcker. Einige Anregungen stellen wir euch hier vor, aber der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Jedes selbstgemachte Geschenk ist einzigartig, ein Unikat!











Schokolade individuell verfeinern

Ein tolles selbstgemachtes Weihnachtsgeschenk in diesem Sinne ist also Bruchschokolade. Es ist ganz einfach, sie herzustellen. Ihr könnt euch sicher sein, wirklich schöne – und verschenkbare! – Ergebnisse zu erzielen. Die Besonderheit unserer Rezeptidee ist, dass zur Deko und Verfeinerung nur unverarbeitete Naturprodukte zum Einsatz kommen.





Die Abbildung zeigt Tipps für Kreationen. Ihr könnt auch ganze Tafeln machen. Das Prinzip ist das gleiche wie im Folgenden beschrieben.

Wenn ihr Hilfe oder Tipps braucht, ruft uns einfach an oder mailt uns:

Wendeschleife Mobil: 0178 323 887 06

Wendeschleife Mail: <u>team@wendeschleife-drewitz.de</u>

Wir wünschen euch viel Spaß und Erfolg beim Nachmachen!

Euer Team Wendeschleife Marei, Andreas, Sten und Tina











Und nun zur Schritt-für-Schritt-Anleitung für Schokolade in buntester Geschmacksvielfalt...

Um ein Blech herzustellen, plant am besten einen zeitlichen Aufwand von ca. **1-2 Stunden** ein. Dann könnt ihr in aller Ruhe arbeiten.

1. Vorbereitung

Für die Herstellung braucht ihr ein paar Küchen-Utensilien und natürlich verschiedene Zutaten. Das meiste habt ihr sicher zu Hause oder findet es im nächsten Supermarkt. Tragt am besten zunächst in eurer Küche zusammen, was ihr für die Herstellung braucht, und zwar:

Material für 1 Blech mit fünf verschiedenen Deko-Zutaten:



Ausstattung: Anleitung, Arbeitsfläche, Backofen/Herd

Werkzeug: 5 kleine Schälchen, Obstmesser, Backblech,

Silikon-Backmatte oder Backpapier, Holzstab,

Teigschaber, Holzbrett











Zutaten für 1 Blech mit fünf verschiedenen Deko-Zutaten:

Schokolade: 600g Kuvertüre (1x Weiß, 1x Zartbitter, 1x Vollmilch)

Verfeinerung: 1 Handvoll Pistazien

(Vorschlag) 1 Handvoll **Getrocknete Cranberries**

> 2-3 Prisen **Grobes Meersalz**

Bio-Orange 1 Bio-Zitrone 1

Schraubgläser (z.B. 3 mittelgroße oder 5-6 kleine) Verpackung:

Naturmaterialien zur Verzierung der Gläser

Bast oder Schnur zur Befestigung der Verzierung



Tipp: Ihr könnt die Verfeinerung beliebig und je nach Geschmack abwandeln. Erlaubt ist alles, was geschmacklich und optisch gefällt. Für Kreationen eignen sich sogar Kaffeepulver oder Gewürze wie Kardamom und Chili...











2. Zubereitung

Nicht nur in Corona-Zeiten: Wascht eure Hände vor der Arbeit mit Lebensmitteln gründlich mit Seife 😉

Legt die Backmatte auf das Backblech.

Nun die Schokolade an den Sollbruchstellen zerbrechen und gleichmäßig auf der Backmatte verteilen. Dabei die Farben etwas mischen.

Schiebt das Blech in den Ofen schaltet ihn bei 50°C Umluft ein.

Falls nötig, stellt euch einen Wecker auf 20 Minuten.



So sieht die Schokolade aus, wenn sie aus dem Ofen kommt...

Während die Schokolade im Ofen langsam schmilzt...

... könnt ihr in Ruhe die Dekoration vorbereiten:











- 1. Pistazien knacken und die Kerne mit dem Messer vorsichtig etwas zerkleinern. Pistazien in ein Schälchen geben. Die Schale in den Biomüll oder auf den Kompost werfen.
- 2. Cranberries mit dem Obstmesser vierteln. Die Stücke in ein weiteres Schälchen geben.
- 3. Salz in ein weiteres Schälchen geben.
- 4. Orangenschale an der groben Reibefläche der Küchenreibe abschaben. Die Schalenstücke in ein weiteres Schälchen geben.
- 5. Küchenreibe mit Wasser abspülen.
- 6. Zitronenschale an der groben Reibefläche der Küchenreibe abschaben. Die Schalenstücke in ein weiteres Schälchen geben.



Die geschälten Orangen und Zitronen können noch wie gewohnt verwendet werden. Als Snack oder Zutat für Saft oder Saucen.

Nun stellt die fünf Schälchen mit den Deko-Zutaten auf der Arbeitsfläche bereit...







aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages





Nun, nach etwa 20 Minuten, sollte die Schokolade weich genug sein, sodass ihr sie aus dem Ofen herausnehmen könnt. Ofen ausschalten nicht vergessen!

Stellt das Blech auf die Arbeitsfläche neben die Schälchen mit den Deko-Zutaten und nehmt den Holzstab zur Hand.

Mit dem Holzstab bedächtig die Schokolade verteilen, sodass – in etwa – eine ebene Fläche entsteht. Der Stab darf dabei den Boden berühren. Geht möglichst von Farbe zu Farbe vor. Auf diese Weise entsteht eine Marmorierung. Weniger ist hierbei oft mehr – nicht, dass die Farben sich stärker vermischen, als euch lieb ist.



Die Intensität der Marmorierung ist wieder Geschmackssache. Variante: Nur zwei Schoko-Farben nehmen.







aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages





Als nächstes werden zügig – aber nicht eilig – die Verzierungen auf der Schoko-Fläche verteilt. Wie schon erwähnt, sind unzählige Kreationen und Abwandlungen denkbar.

Zum Einstieg – oder als Inspirationshilfe – haben wir folgenden Vorschlag:

- 1. Pistazien auf einer Hälfte des Bleches gleichmäßig verstreuen.
- 2. Cranberries auf der anderen Hälfte gleichmäßig verstreuen.
- 3. Salz auf einer Hälfte der Cranberrie-Hälfte (also einem Viertel des gesamten Bleches) gleichmäßig verstreuen.
- 4. Orangenschalen auf dem Rest der Cranberrie-Hälfte gleichmäßig verstreuen.
- 5. Zitronenschalen auf einer Hälfte der Pistazien-Hälfte gleichmäßig verstreuen.













aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages



3. Letzter Schliff

Mit dem Küchenschaber könnt ihr die Verzierungen noch vorsichtig und ganz leicht andrücken.

Anschließend stellt ihr die belegte Schokolade an einen geschützten Ort (kein Niederschlag, keine tierischen oder menschlichen "Naschkatzen") nach draußen in die Kälte.

Während die Schokolade abkühlt, könnt ihr euch der Verzierung der Gläser widmen und schon einmal die Küche in Ordnung bringen.

Nach 15-20 Minuten sollte die Schokolade ausgekühlt sein.

Holt das Blech wieder herein.

Die Schokolade lässt sich nun einfach von der Backmatte abziehen. Auf dem Backblech brecht ihr die Schokolade in grobe Stücke.















Nun müsst ihr nur noch die Stücke gemischt oder nach Varianten sortiert in die Gläser verteilen.

FERTIG



Und wie gesagt: Für Fragen und Inspirationen sind wir gern telefonisch oder per Mail für euch da.

Wendeschleife Mobil: 0178 323 887 06

Wendeschleife Mail: <u>team@wendeschleife-drewitz.de</u>

Über Feedback freuen wir uns natürlich auch (3)

Euer Team Wendeschleife Marei, Andreas, Sten und Tina







