

## Schokolade

von Thomas Scherhag

1 Pk (250 g) Kokosfett  
1 Pk (250 g) Puderzucker  
2/3 T (100 g) Kakao

- Kokosfett bei niedriger Temperatur schmelzen.
- Zucker unter rühren vollständig(!) darin auflösen.
- Kakao untermischen, keinesfalls zu heiß werden lassen, da sich sonst das Fett absetzt.
- Die Masse in eine geeignete Form gießen und auskühlen lassen.



**Varianten:** Noch flüssige Schokoladenmasse nach Belieben mit Haselnüssen, Mandeln, Erdnüssen, Rosinen, Kokosflocken usw. mischen.

**Tip:** Um Klümpchen zu vermeiden, Puderzucker sieben.

**Foto:** Martin Pätzold (1), Achim Stößer