**Schokolade selber machen**

Ihr liebt Schokolade und könnt nicht genug davon kriegen?   
Mit diesem Rezept könnt ihr euch eure eigene Schokolade machen und die ist sogar noch gesunder als die aus dem Supermarkt, da sie ohne raffinierten Zucker ist.

Für eine „Tafel“ braucht ihr:

* 125g Kakaobutter oder Kokosöl
* 50g reines Kakaopulver
* 2 EL Honig
* Je nachdem was ihr mögt: gehackte Nüsse, Rosinen, getrocknete Beeren, Chili, Cornflakes oder Kokosraspel

So geht’s:

* Kakaobutter oder Kokosöl im Wasserbad schmelzen (das Wasser sollte nicht wärmer als 50 Grad sein).
* Kakao und Honig unterrühren, bis eine gleichmäßige cremige Masse entsteht – hier gilt je länger, desto besser.
* Masse in eine geeignete Form gießen und mit den gewünschten Zutaten belegen.
* Für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
* Dann kann die Schokolade aus der Form gepresst und gegessen werden.

TIPP:

Die Schokolade sollte am Besten im Kühlschrank aufbewahrt werden, da sie schneller schmilzt Schokolade aus dem Supermarkt.

Impuls:  
Als Einstieg oder Abschluss passt zu der Schokolade der Bibelvers aus Palm 34,9:  
**„Schmecket und sehet, wie freundlich der HERR ist. Wohl dem, der auf ihn trauet!“**